



The Touch of Taste

Betriebsanleitung	S300
Mode d'emploi	S300
Operating Instructions	S300

Deutsch / Français / English

Deutsch	3
Français	23
English	43
Installation und Wartung	63
Installation et service	63
Installation and maintenance	63

Typenschild

Maschinen·Leistungsschild

HIER EINKLEBEN

CatalogueCode 71919



HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Telefon +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsbestimmungen	4	Leeren und Nachfüllen von Behältern	16
Wichtige Informationen	4	Satzbehälter leeren	16
Kundeninformationen	5	Bohnenbehälter nachfüllen	16
Wartung und Betreuung	5	Milchmodul (Element M)	16
Die optimale Getränkequalität	5	Instantbehälter nachfüllen	16
Reinigung	5	Systemmeldungen	17
Service	5	Was sind Systemmeldungen	17
Wasser	5	Vorgehen bei Systemmeldungen	17
Masse, Mengen und wichtige Parameter	5	Fehlermeldungen	19
S300 Modell-Informationen	6	Was sind Fehlermeldungen	19
Kaffee und Instantgetränk auf engstem Raum	6	Vorgehen bei Fehlermeldungen	19
Schweizer Hightech	6	Technische Daten	20
Self Diagnostic System (SDS)	6	Modellübersicht	20
Der Service zum Kaffee	6	Wasseranschluss	20
Ansicht S300	7	Artikel für die Reinigung / Bestellnummern	20
Milchmodul M (optional)	7	Ansichten / Masse	64
Instantmodul S300 I (optional)	7	Prüfbescheinigung	67
Ansicht Bedienteil	8	Kaffeeboiler (32 '928) 2.0 kW	67
Inbetriebnahme	9	Tee-/Dampfboiler (32 '985) 2.0 kW	68
Einschalten und Aufheizen der Maschine	9	Kaffeeboiler (32 '927) 3.0 kW	69
Bedienung der S300	10	Dampfboiler (32 '984) 3.0 kW	70
Getränke beziehen	10	CE-Konformitätserklärung	71
Teewasser	10		
Dampfprodukte beziehen (Option)	11		
Reinigung und Wartung	12		
Grundsätzliches zur Reinigung	12		
TÄGLICHE REINIGUNGEN	13		
WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN	13		
MONATLICHE REINIGUNGEN	14		
Reinigen einzelner Module	15		
Mit der Auswahl KAFFEE:	15		
Mit der Auswahl INSTANT:	15		
Mit der Auswahl MILCH:	15		
Die Auswahl TOUCH:	15		

Sicherheitsbestimmungen

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine kennenzulernen und alle Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

- Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Kaffeemaschine verfügbar sein.
- Alle Personen, die an dieser Maschine arbeiten, müssen die Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.
- Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen ist die Maschine auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, muss ein sicherer Auftritt verwendet werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur HGZ Reinigungstabletten und den HGZ Cappuccinier. Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten vorgenommen wurde, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Fachpersonen geöffnet, gewartet oder repariert werden. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel ist $\leq 70\text{dB}$.

Wichtige Informationen

Einsatzbedingungen

Die Kaffeemaschine ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nur bedingt geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Hinweise zur Installation

Am Einsatzort der Kaffeemaschine muss die Temperatur zwischen 10°C und 35°C liegen und die Luftfeuchtigkeit darf 80% nicht übersteigen.

Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie ausserhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.

Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Die alten Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden.

Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.

Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.

Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Die Maschine muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.

ACHTUNG: Unterbrüche im Neutraleiter können die Steuerung zerstören.

Wasserdruck / Qualität

Maximal 6 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über $10\text{ dH}^{\circ}/17\text{ fH}^{\circ}$ ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° ($8\text{--}14\text{ fH}^{\circ}$).

Installationsdetails und Masse

(siehe Installationsschema)

Kundeninformationen

Wartung und Betreuung

Mit dem Kauf einer Rex-Royal Kaffeemaschine haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

Die optimale Getränkequalität

Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften für Kaffee-, Milch- und Instantprodukte.

- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort und lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Füllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf (z.B. über Nacht oder übers Wochenende).
- Verwenden Sie nur für Automaten geeignetes Instantpulver.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

Reinigung

Die tägliche Pflege der Kaffeemaschine ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel Reinigung und Wartung.

Service

Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedesmal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen.

Die beste Betreuung Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Wasser

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Masse, Mengen und wichtige Parameter

Aussenmasse Kaffeemaschine:	338x792x602 mm
Auslaufhöhe für Getränke:	65 - 187 mm
Auslaufhöhe für Heisswasser:	150 - 200 mm

Füllmenge je Bohnenbehälter:	ca. 0.75 kg
Füllmenge je Instantbehälter:	ca. 0.8 kg

Umgebungstemperatur:	zwischen 10°C und 35°C
Luftfeuchtigkeit:	max. 80%

Wasserdruck:	zwischen 200 und 600 kPa
Wasserhärte optimal:	5 bis 8 dH° (8-14 fH°)
Wasserhärte maximal:	10 dH° (17 fH°)



S300 Modell-Informationen

Kaffee und Instantgetränk auf engstem Raum

Das Basismodell mit nur 34 cm Breite findet auf jeder Theke Platz. Je nach Bedarf kann die Kaffeemaschine mit verschiedenen Modulen ergänzt werden. Sie ist die ideale Alternative für ein vielfältiges Produkteangebot auch bei engen Platzverhältnissen.

Schweizer Hightech

Die Marke Rex-Royal steht für modernste Kaffeemaschinenteknologie. Mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Maschinen garantieren für ausgezeichnete Qualität. Mit der patentierten und aussergewöhnlich schnellen Metallbrühgruppe als Herzstück ist dies ein Paradebeispiel schweizer Präzisionsarbeit. Die solide Bauweise der Brühgruppe ist auf Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit ausgelegt.

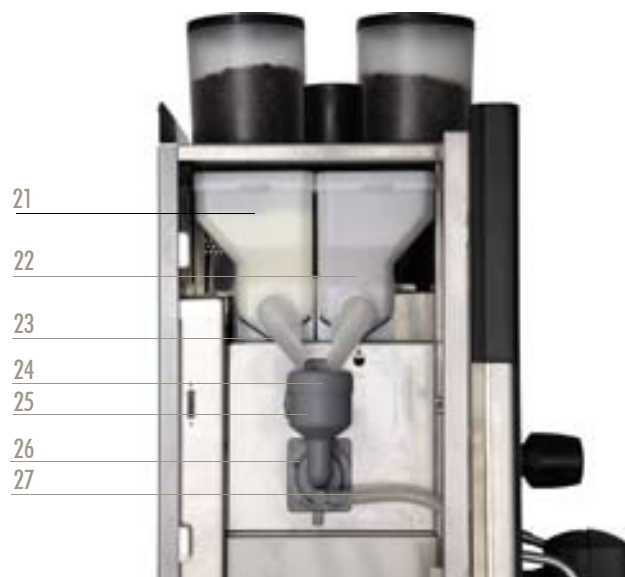
Self Diagnostic System (SDS)

Unser innovatives Self Diagnostic System (SDS) registriert jede Kolbenbewegung. Der Anpressdruck, die Pulver- und Wassermenge werden bei jedem Produktebezug durch das SDS optimal aufeinander abgestimmt. Bei Abweichungen korrigiert sich die Kaffeemenge selbst. Das Resultat ist Tasse für Tasse gleich bleibende Kaffeequalität.

Der Service zum Kaffee

Zum perfekten Kaffee gehört auch der entsprechende Service. Die neuartige Bauweise der S300 ermöglicht eine besonders schnelle, effiziente Analyse und sorgt dadurch für tiefe Wartungskosten.

Die S300 garantiert Ihnen Kontinuität und Wirtschaftlichkeit auf Tastendruck.



- 01 Bohnenbehälter für die 1. Röstung
- 02 Bohnenbehälter für die 2. Röstung *
- 03 Tabletteneinwurf / koffeinfrei
- 04 Display mit 2 x 20 Zeichen
- 05 Reinigungstaste
- 06 Produktetasten (6, 9 oder 12)
- 07 Dampfgriff *

- 08 Türschloss und Schlüssel
- 09 Getränkeauslauf (verstellbar)
- 10 Teeauslauf
- 11 Dampfauslauf *
- 12 Tropfgitter
- 13 Tropfschale

* optional erhältlich

- 21 Instantbehälter 1
- 22 Instantbehälter 2
- 23 Pulverzuführung
- 24 Mischbecherring

- 25 Mischbecher
- 26 Mischbecherverriegelung
- 27 Kunststoffschlauch (weiss)

Ansicht S300

Das neue Bedienkonzept ermöglicht die individuelle Gestaltung des Getränkemenüs und die optimale Benutzerführung. In der Basisversion stehen 6 Produktetasten zur Verfügung. Die Kaffeemaschine S300 kann mit 6, 9 oder 12 Produktetasten ausgerüstet sein. Das leistungsfähige Dampfmodul ist optional erhältlich. Mit dem handlichen Dampfgriff ist die Zubereitung der Produkte sehr einfach.

Milchmodul M (optional)

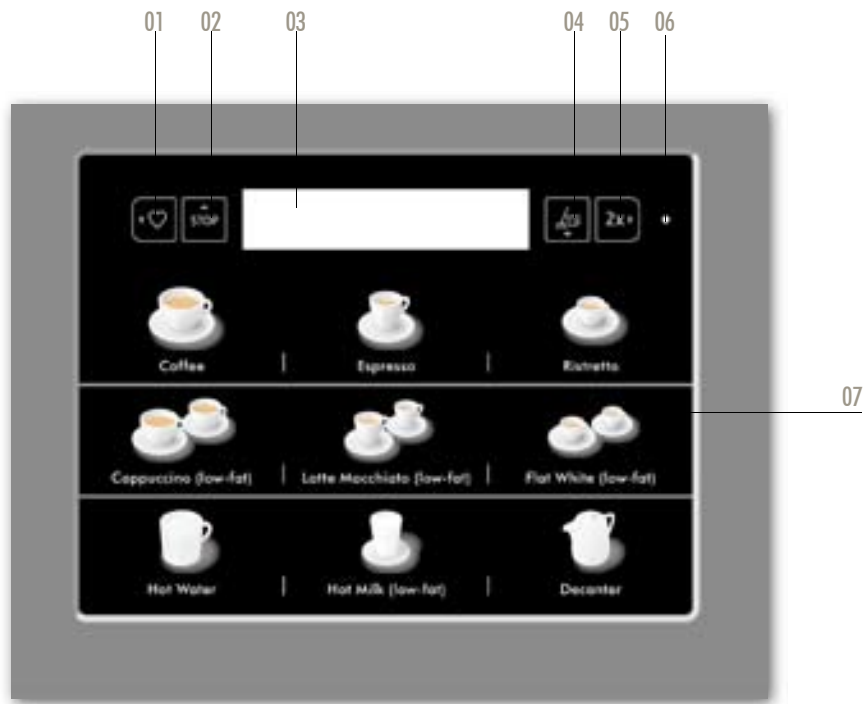
Mit dem Milchmodul M können Sie ihrer Kaffeemaschine bei Bedarf schnell und einfach die gewünschte Milch zur Seite stellen.



Instantmodul S300 I (optional)

Für die Zubereitung von Mixgetränken kann die Maschine mit einem Instantmodul mit zwei Pulverbehältern ausgerüstet werden. Jeder Behälter bietet Platz für 0.8 Kilogramm Pulver. Das Instantmodul bietet in Kombination mit dem Milchmodul eine grosse Vielfalt an verschiedenen Produkten, die sehr einfach zubereitet werden können.

Dank der einfachen Bauweise des Instantmoduls ist hinter der Fronttüre alles übersichtlich angeordnet. Somit kann die regelmässige Reinigung einfach und schnell erledigt werden.



Ansicht Bedienteil

Je nach Einteilung des Produktemenüs können mit dem hochwertigen Bedienteil, Touch light, bis zu 12 verschiedene Produkte bezogen werden.

Die 2-zeilige Anzeige (Pos. 03) zeigt den Status der Kaffeemaschine. Die Funktionstasten 1, 2, 4 und 5 sind für die Einstellung und Steuerung der Kaffeemaschine.

- 01 Vorwahl koffeinfrei
- 02 STOP-Taste
- 03 Anzeige mit 2 x 20 Zeichen
- 04 Reinigungstaste

- 05 Taste für Doppelprodukte
- 06 Statusanzeige mit LED
- 07 Produkttasten
(6, 9 oder 12 Produkte)

Hauptschalter



Inbetriebnahme

Einschalten und Aufheizen der Maschine

1. Fronttüre öffnen.
2. Maschine mittels Hauptschalter einschalten.
3. Im Display wird die Meldung KALT BITTE WARTEN angezeigt.
4. Die Kaffeemaschine wird aufgeheizt. Während der Aufwärmphase können keine Produkte bezogen werden.
5. Erscheint im Display die Meldung BEREIT CS, können Produkte bezogen werden.

01 Kalt
Bitte warten

01 Bereit CS
00

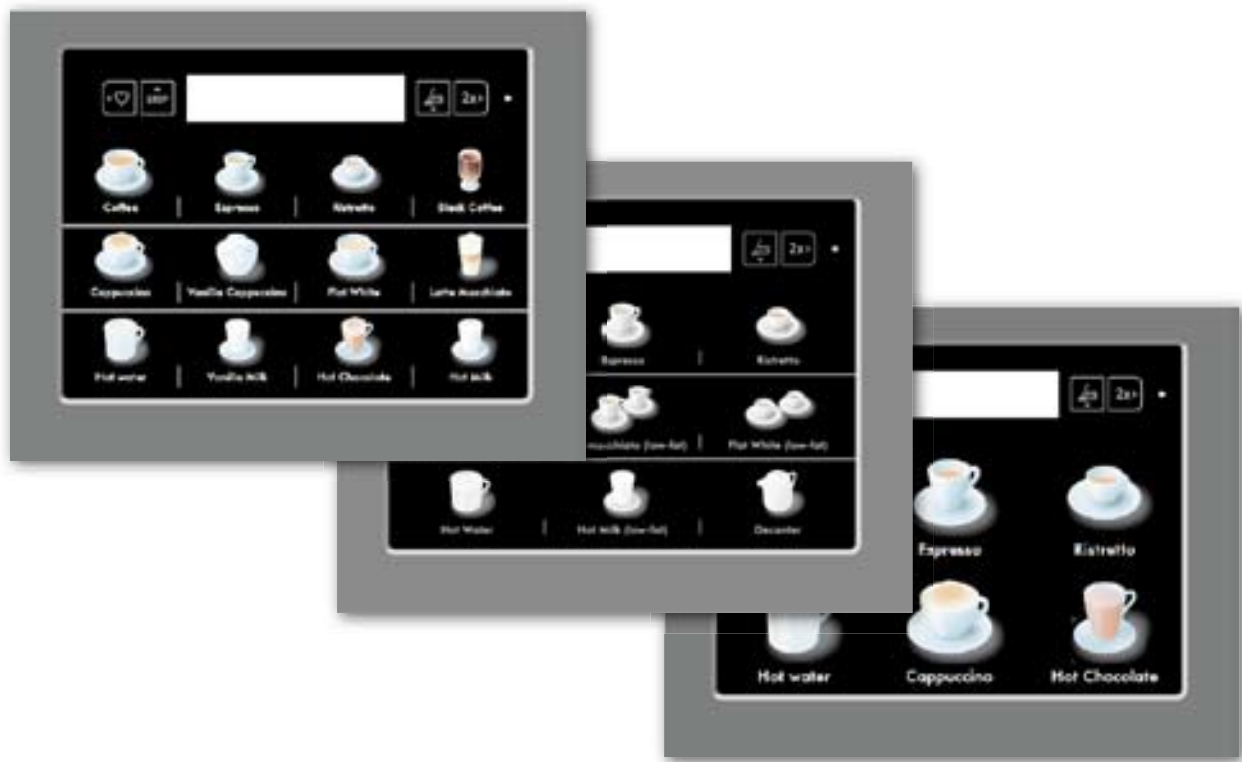
Je nach Gerätekonfiguration können während dem Start zusätzliche Meldungen angezeigt werden.

- Erscheint die Meldung BITTE GERÄT SPÜLEN drücken Sie die REINIGUNGSTASTE und die automatische Spülung wird gestartet. Ist der Vorgang abgeschlossen, erscheint die Anzeige BEREIT CS.
- Erscheint die Meldung TEE BOILER NICHT BEREIT, hat der Tee-/Dampfboiler die Betriebstemperatur noch nicht erreicht. Teewasser und Milch-/Mischprodukte können noch nicht bezogen werden.

01 Bitte
Gerät spülen



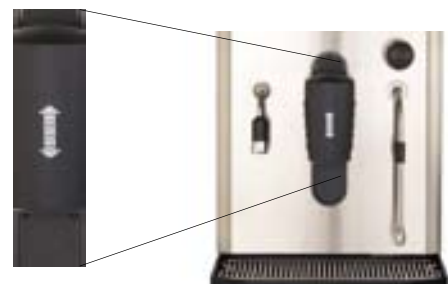
01 Tee Boiler
nicht bereit



Bedienung der S300

Getränke beziehen

1. Tasse unter den Getränkeauslauf stellen und den Auslauf in der Höhe richtig positionieren.
2. Gewünschte PRODUKTETASTE drücken.
3. Im Display wird der Name für das gewählte Produkt angezeigt.
4. Der Bezug kann durch Drücken der STOP-Taste abgebrochen werden.
5. Für den Bezug von 2 Tassen gleichzeitig stellen Sie zwei Tassen unter den Getränkeauslauf. Drücken Sie zuerst die 2X Taste und danach die PRODUKTETASTE.
6. Beim Bezug von Doppelprodukten (zwei Tassen gleichzeitig) erscheint im Display hinter der Produktebezeichnung zusätzlich der Buchstabe D.



02 Produkt X

STOP

02 Produkt Xd

Teewasser

Die S300 gibt das heiße Wasser über den separaten, schwenkbaren Teeauslauf aus. Stellen Sie das Glas unter den Teeauslauf und drücken Sie die TEETASTE. Der Bezug kann durch erneutes Drücken der TEETASTE oder der Taste STOP abgebrochen werden.

Nutzen Sie die Möglichkeit, dass während der Entnahme von Teewasser gleichzeitig andere Produkte bezogen werden können (ausser bei den Maschinentypen CT und CTI).



Dampfprodukte beziehen (Option)

Beachten Sie, dass die blanken Teile und der austretende Dampf sehr heiss werden!

1. Dampfahn (Pos. 01) kurz öffnen um das Kondenswasser herauszuspülen und danach wieder schliessen.
2. Den Dampfauslauf (Pos. 02) in die Milch halten, die erhitzt werden soll und den Dampfahn solange öffnen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
3. Nach Entfernen des Milchkuges nochmals kurz den Dampfahn öffnen, wieder schliessen und mit einem feuchten Lappen den Dampfauslauf reinigen.

Die Temperatur für den Milchschaum darf +65°C nicht überschreiten, da sonst wertvolle Eiweisse zerstört werden. Dies kann Einfluss auf den Geschmack haben.



Reinigung und Wartung

Grundsätzliches zur Reinigung

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschaltungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktbezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Die Reinigungsmittel müssen für Kinder unerschbar aufbewahrt werden (CH: Giftklasse 5).
- Die Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen beachten.
- Für die Reinigung dürfen nur die geprüften HGZ Produkte verwendet werden.
 - Reinigungstabletten: 57'002, 57'003 oder 57'082
 - Cappucleaner: 57'045, 57'046 oder 57'084
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.

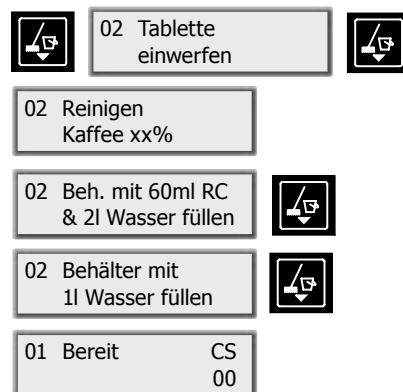
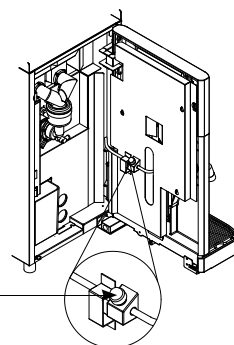
Kaffeemaschine mit Milchmodul (optional)

- Ist Ihre Kaffeemaschine mit einem Milchmodul ausgestattet (optional) muss der Reinigung der einzelnen Teile besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Achten Sie bei den nachfolgenden Reinigungsbeschreibungen auf die Ihrer Ausstattung entsprechende Anleitung.

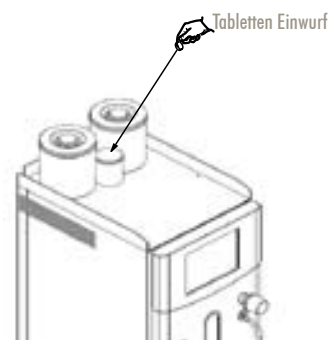
Reinigungsprogramm - mind. 1x täglich ausführen

1. Satzbehälter leeren und reinigen. Danach Behälter wieder einsetzen und die Leerung mit der STOP-Taste bestätigen.
2. *Ist ein Frischwasser- und/oder Abwasserbehälter vorhanden:*
 - Der Frischwasserbehälter benötigt mindestens 2 Liter Wasser.
 - Abwasserbehälter vor der Reinigung leeren.
3. *Ist ein Milchmodul M vorhanden:*
 - Vor der Reinigung Schraube (P.1) vollständig aufdrehen und nach der Reinigung Schraube (P.1) wieder zudrehen.
4. *Ist ein Instantmodul vorhanden:*
 - Dieses Modul wird während der Reinigung automatisch gespült.
5. REINIGUNGSTASTE 5 Sekunden gedrückt halten.
6. Reinigungstablette einwerfen und die REINIGUNGSTASTE drücken.
7. ** Den Reinigungsbehälter mit 2 Liter Wasser und 60ml oder 2 Messbechern Cappucleaner füllen.
8. ** REINIGUNGSTASTE drücken und nächste Meldung abwarten.
9. ** Behälter auswaschen und mit 1 Liter Wasser füllen.
10. ** REINIGUNGSTASTE drücken.
11. Nach erfolgter Reinigung erscheint im Display die Meldung BEREIT.

P.1: Milchmodul M.
Schraube vollständig
aufdrehen!



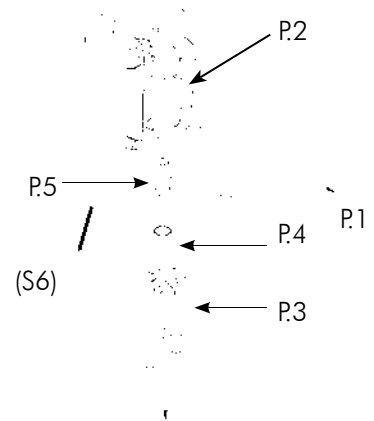
** Schritte 2-4 und 7-10 nur mit den entsprechenden Optionen.



TÄGLICHE REINIGUNGEN

Getränkeauslauf mit Milchmodul

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Abdeckung entfernen (P.1).
3. Verschlussbügel (P.2) öffnen.
4. Milchauslauf (P.3), Auslaufhülse (P.4) und Zwischenstück (P.5) nacheinander nach unten ziehen.
5. Alle Teile gründlich reinigen.
6. Mit der kleinen Spezialbürste (S6) Düsen und Öffnungen reinigen.
7. Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen setzen.
8. Zuleitungen und Schläuche überprüfen! Es darf nichts geknickt sein.

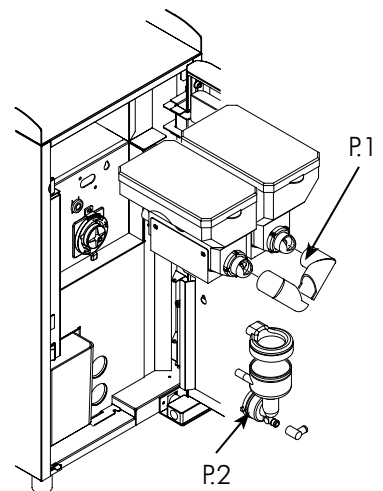


Dampfauslauf

1. Milchkrug mit 0.7 Liter Wasser und 60ml oder 2 Messbechern Cappuccino füllen.
2. Dampfdüse vom Dampfrohr abschrauben und in den Milchkrug legen.
3. Dampfauslauf am Griff halten und in den Milchkrug tauchen.
4. Dampfahh öffnen und Reinigungsflüssigkeit aufschäumen.
5. Dampfrohr und Dampfdüse gründlich reinigen.
6. Dampfdüse an Dampfrohr schrauben.

Instantmodul

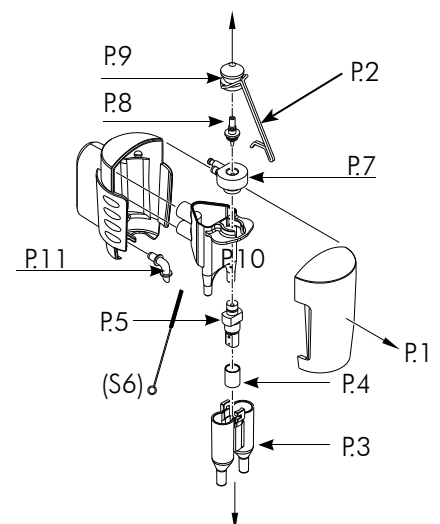
1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Fronttür öffnen.
3. Pulverzuführung (P.1) nach oben drehen, Zufuhrkanal vorsichtig entfernen, reinigen und trocknen.
4. Verschlussring (P.2) im Gegenuhrzeigersinn lösen und Mischeinheit abziehen.
5. Mischbecher und Mischbecherring demontieren und zerlegen.
6. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
7. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.



WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN

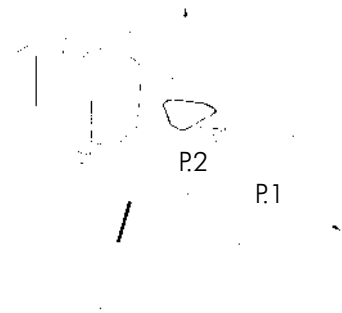
Intensivreinigung Getränkeauslauf (mit Milch)

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Abdeckung (P.1) entfernen und Verschlussbügel (P.2) öffnen.
3. Milchauslauf (P.3), Auslaufhülse (P.4) und Zwischenstück (P.5) nacheinander nach unten ziehen.
4. Mischstück (P.7) mit Düse (P.8) und Bügelhalter (P.9) vom Milchauslauf entfernen.
5. Ziehen Sie den Kaffeeauslauf (P.10) gegen sich.
6. Ziehen Sie den Instantauslauf (P.11) vorsichtig aus der Halterung und entfernen Sie das Auslaufstück vom Schlauch.
7. Alle Teile gründlich reinigen.
8. Mit der Spezialbürste Düsen und Öffnungen reinigen.
9. Auslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.
10. Zuleitungen und Schläuche prüfen! Es darf nichts geknickt sein.



Getränkeauslauf ohne Milchmodul

1. Für diese Arbeiten muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet sein.
2. Entfernen Sie die Abdeckung (P.1).
3. Ziehen Sie den Kaffeeauslauf gegen sich (P.2).
4. Reinigen Sie alle Teile gründlich. Verwenden Sie die Spezialbürste für die Düsen.
5. Setzen Sie den Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

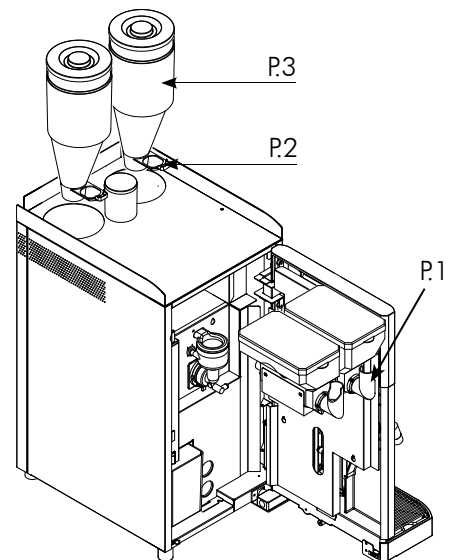


MONATLICHE REINIGUNGEN

Reinigung der Bohnenbehälter

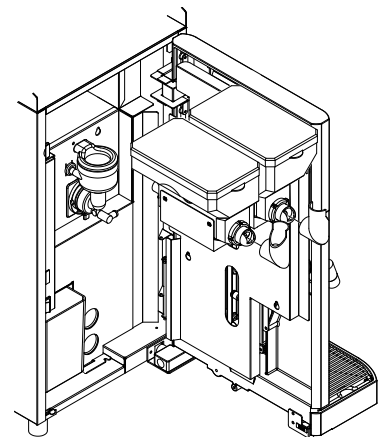
Die Behälter müssen innwendig mindestens 1 Mal pro Monat mit fettlösendem Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt werden.

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Öffnen Sie die Fronttüre.
3. Pulverzuführung nach oben drehen und Instantbehälter aus dem Gehäuse ziehen (P.1).
4. Ziehen Sie die Verriegelung, am Fuss des Bohnenbehälters (P.2) (hinter Instantbehälter), nach vorne.
5. Die Bohnenbehälter (P.3) nach oben aus der Maschine entfernen.
6. Leeren Sie die Bohnen vorübergehend in ein anderes Behältnis.
7. Die Bohnenbehälter mit einer Bürste und fettlösendem Mittel gründlich reinigen.
8. Nach dem Trocknen die Kaffeebohnen wieder zurückleeren.
9. Bohnenbehälter von oben aufsetzen und Verriegelung nach hinten schieben.
10. Instantbehälter wieder einsetzen, Pulverzuführung nach unten drehen, Fronttüre schliessen und Kaffeemaschine in Betrieb nehmen.



Reinigung der Instantbehälter

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Öffnen Sie die Fronttüre.
3. Pulverzuführung nach oben drehen und Instantbehälter aus dem Gehäuse ziehen.
4. Leeren Sie das Pulver vorübergehend in ein anderes Behältnis.
5. Die Instantbehälter innen und aussen gründlich reinigen.
6. Nach dem Trocknen das Instantpulver wieder zurückleeren.
7. Das Instantmodul in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.



Reinigen einzelner Module

Jedes Modul kann separat gereinigt werden. Bereiten Sie die Maschine wie folgt vor:

1. Fronttür öffnen, Satzbehälter herausziehen, leeren und reinigen.
2. *Ist ein Frischwasser- und/oder Abwasserbehälter vorhanden:*
 - Der Frischwasserbehälter benötigt mindestens 2 Liter Wasser.
 - Abwasserbehälter vor der Reinigung leeren.
3. Fronttür schliessen und die Taste REINIGUNG kurz drücken.
4. Das Display zeigt die Meldung CHOOSE CLEANING. Wählen Sie die gewünschte Reinigung mit der Taste RECHTS.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der REINIGUNGSTASTE.



01 Choose cleaning
xxxxxx



Mit der Auswahl KAFFEE:

1. 1 HGZ Reinigungstablette (57'002 oder 57'082) bereit legen.
2. Das Display zeigt die Meldung TABLETTE EINWERFEN.
3. Reinigungstablette in den Einwurf legen und den Einwurf schliessen. Bestätigen Sie diesen Vorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
4. Im Display wird der Reinigungsfortschritt in % angezeigt.

02 Tablette
einwerfen



02 Reinigen
Kaffee xx%

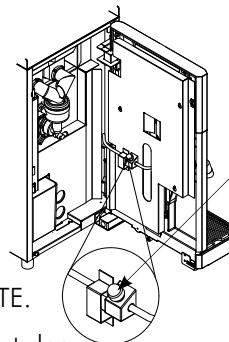
Mit der Auswahl INSTANT:

1. Im Display wird die Meldung REINIGEN angezeigt und nach ca. 1 Minute ist der Vorgang abgeschlossen.

02 Reinigen

Mit der Auswahl MILCH:

1. Vor der Reinigung Schraube (P.1) vollständig aufdrehen.
2. Füllen Sie den Reinigungsbehälter mit 2 Liter Wasser und 60 ml oder 2 Messbechern Cappuccleaner (57'045 oder 57'084).
3. Starten Sie den Reinigungsvorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
4. Nach dem Reinigen des Milchmoduls werden Sie aufgefordert den Behälter auszuwaschen und mit 1 Liter Wasser zu füllen.
5. Starten Sie die Spülung mit der REINIGUNGSTASTE.
6. Nach ca. 5 Minuten ist der Vorgang beendet.
7. Schraube (P.1) zudrehen.
8. Die Kaffeemaschine ist wieder bereit.



Schraube (P.1) vollständig aufdrehen!

02 Beh. mit 60ml RC
& 2l Wasser füllen



02 Behälter mit
1l Wasser füllen



Schraube (P.1) zudrehen!

Die Auswahl TOUCH:

Diese Auswahl dient zur Reinigung des Bildschirms (Display).

1. Halten Sie ein feuchtes Reinigungstuch bereit.
2. Starten Sie den Vorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
3. Der Bildschirm wird für ca. 20 Sekunden schwarz / deaktiviert. Während dieser Zeit können Sie das Display reinigen, ohne dass eine Auswahl getroffen wird. Ein Countdown zeigt die verbleibende Zeit.
4. Nach Ablauf der Reinigungszeit ist die Kaffeemaschine wieder bereit für den Produktebezug.



01 Touchreinigung
Tasten gesperrt 16

01 Bereit CS

Leeren und Nachfüllen von Behältern

Satzbehälter leeren

Ist der Satzbehälter voll, erscheint eine entsprechende Meldung in der Anzeige. Der Bezug von Kaffeeprodukten ist nicht mehr möglich, bis der Behälter entfernt und geleert wurde.

1. Fronttür öffnen und Satzbehälter herausziehen.
2. Im Display wird die Meldung SATZBEHÄLTER EINSCHIEBEN angezeigt.
3. Leeren und reinigen Sie den Behälter.
4. Satzbehälter einschieben und Fronttür schliessen.
5. Bestätigen Sie die Leerung mit der Taste STOP.
6. Im Display erscheint die Meldung BEREIT.

01 Satzbehälter
voll

01 Satzbehälter
einschieben

01 Behälter geleert?
<ja nein>

STOP

01 Bereit CS
 00

Bohnenbehälter nachfüllen

Die S300 verfügt über maximal zwei Bohnenbehälter in denen unterschiedliche Bohnen eingefüllt werden können. Die Kaffeemühlen sind speziell auf die verwendeten Bohnensorten eingestellt.

- Achten Sie darauf, dass Sie die richtigen Kaffeebohnen in die Behälter füllen! Ist der Bohnenbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.
- Wird während dem Bezug ein Bohnenbehälter geleert, erscheint die Aufforderung die Bohnen im entsprechenden Behälter aufzufüllen. Im Display erscheint die Meldung BOHNEN MÜHLE X.
- Füllen Sie nur so viele Bohnen nach wie Sie unmittelbar brauchen. Ansonsten geht das Kaffeearoma in kurzer Zeit verloren und die Kaffeequalität wird beeinträchtigt. Verschliessen Sie den Kaffeebeutel und lagern Sie diesen an einem kühlen Ort.

01 Bohnen
Mühle 1

01 Bohnen
Mühle 2

Milchmodul (Element M)

Das Milchniveau wird nicht elektronisch überwacht. Überprüfen Sie in regelmässigen Abständen den Milchstand. Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.

Instantbehälter nachfüllen

Die Füllmenge im Pulverbehälter wird nicht elektronisch überwacht. Überprüfen Sie in regelmässigen Abständen den Pulverstand in den Behältern. Zum Nachfüllen gehen Sie folgendermassen vor:

1. Fronttür öffnen.
2. Pulverzuführung nach oben drehen und Instantbehälter aus dem Gehäuse ziehen.
3. Pulver nachfüllen.
4. Pulverbehälter waagrecht ins Gehäuse schieben und Pulverzuführung nach unten drehen.
5. Fronttür schliessen.

Achten Sie darauf, das Pulver im richtigen Behälter nachzufüllen. Sind die Instantbehälter zu weit oben, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.

Systemmeldungen

Was sind Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen die den Zustand der Maschine anzeigen. Einige Meldungen verlangen vom Bedienungspersonal aktives Eingreifen wie zum Beispiel die Aufforderungen zum Auffüllen oder Leeren von Behältern.

Vorgehen bei Systemmeldungen

Meldet die Kaffeemaschinen im Display eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis das entsprechende Element die notwendige Betriebstemperatur erreicht hat. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendige Arbeit und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

Allgemeine Systemmeldungen

Kalt bitte warten

Ist das Wasser im Kaffeeboiler beim Einschalten noch kalt, wird diese Meldung angezeigt bis die Betriebstemperatur erreicht ist.

01 Kalt
bitte warten

Bitte Gerät spülen

Ist der Kaffeeboiler aufgeheizt und hat der Servicetechniker die Kaltstartspülung aktiviert, erscheint diese Meldung. Durch Drücken der REINIGUNGS-Taste wird die Spülung ausgelöst.

01 Bitte
Gerät spülen

Teeboiler nicht bereit

Ist das Wasser im Kaffeeboiler aufgeheizt startet je nach Powermanagement und Grundeinstellungen die Aufheizphase des Tee-/Dampfboilers. Wird während diesem Vorgang die Teetaste betätigt erscheint diese Meldung.

01 Teeboiler
nicht bereit

Satzbehälter voll

Der Kaffeesatz wird überwacht. Beim Erreichen der vom Techniker eingestellten Menge, wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt. Öffnen Sie die Tür auf der linken Seite der Maschine, leeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter.

01 Satzbehälter
voll

Satzbehälter einschieben

Der Kaffeesatzbehälter fehlt. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Die Meldung verschwindet automatisch, wenn der Kaffeesatzbehälter wieder eingeschoben ist.

01 Satzbehälter
einschieben

Bohnen Mühle X

Die Kaffeemaschine merkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist und zeigt dies an. Die Kaffeeprodukte werden in diesem Falle nicht gesperrt. Die Meldung verschwindet sobald Kaffeebohnen nachgefüllt wurden.

01 Bohnen
Mühle 1

01 Bohnen
Mühle 2

Wartung erforderlich

Ist eine Wartung notwendig wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie bei deren Erscheinung den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn die Wartung durch den Kundendienst durchgeführt wurde.

01 Wartung
erforderlich

Filter wechseln

Der Zustand (Filterkapazität) des Brittafilters wird überwacht. Ist die Kapazität erschöpft, wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn der Filter durch den Kundendienst gewechselt wurde.

01 Filter
wechseln

Meldungen bei Autonomie im Tresen oder Wagen

Abwasser voll

Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Abwasserbehälter voll ist. Die Maschine sperrt alle Produkte bis der Behälter geleert und wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert wurde.

Meldung nur bei Maschinen, die mittels Abwasserbehälter im Tresen oder Mobilwagen über eine erhöhte Betriebsautonomie verfügt.

01 Abwasser voll

Abwasser voll / Wasser leer

Der Abwasserbehälter ist voll und/oder der Frischwasserbehälter ist leer. Überprüfen Sie bei dieser Meldung immer beide Behälter.

Diese Meldung erscheint nur, wenn die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben wird. D.h. die Maschine und die Behälter für Frisch- und Schmutzwasser sind in einem Wagen eingebaut. Bei dieser Betriebsart wird das Niveau in den Behältern mit Sensoren überwacht.

01 Abwasser voll
Wasser leer

Fehlermeldungen

Was sind Fehlermeldungen

Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen bei Fehlermeldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

BP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.

01 BP Piston
Overcurrent

Wasserkolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.

01 Wasser
Kolben Error

CP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.

01 CP Piston
Overcurrent

Kaffee Kolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.

01 Kaffee
Kolben Error

Boiler Füll Error

Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.

01 Boiler
Füll Error

Flowmeter Error

Kann die Wasserdurchflussmenge nicht mehr gezählt werden, erscheint diese Fehlermeldung.

01 Flowmeter
Error

Sicherungs Error

Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.

01 Sicherungs
Error

Interface Error

Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben, erscheint diese Meldung wenn das Interface nicht erkannt werden konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).

01 Interface
Error

Sensor 1 Error

Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

01 Sensor 1
Error

Sensor 2 Error

Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

01 Sensor 2
Error

Technische Daten

Modellübersicht

Typ	Elektroanschluss	Teewasser	Dampf	Milch	Gewicht	optimal für ***
S300 CT	1N 230 Volt 2.2 kW	20	Nein	Nein	52 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CT	1N 230 Volt 3.2 kW	30	Nein	Nein	52 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20	Nein	Nein	56 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CTI*	1N 230 Volt 3.2 kW	30	Nein	Nein	56 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CST	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Ja	Nein	53 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CST	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Ja	Nein	53 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CST	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Ja	Nein	53 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CSTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Ja	Nein	57 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CSTI*	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Ja	Nein	57 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 CSTI*	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Ja	Nein	57 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCT	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Nein	Ja	54 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCT	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Nein	Ja	54 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCT	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Nein	Ja	54 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Nein	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCTI*	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Nein	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCTI*	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Nein	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCST	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Ja	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCST	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Ja	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCST	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Ja	Ja	58 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCSTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20 **	Ja	Ja	59 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCSTI*	1N 230 Volt 3.2 kW	30 **	Ja	Ja	59 kg	100-250 Tassen/Std.
S300 MCSTI*	2N 400 Volt 6.2 kW	30	Ja	Ja	59 kg	100-250 Tassen/Std.
W	1N 230 Volt 0.18 kW	Nein	Nein	Nein	18 kg	
W (with Coolbox)	1N 230 Volt 0.09 kW	Nein	Nein	Nein	19 kg	

* Instantlösung mit 2 Pulverbehälter

** Alternierende Beheizung

*** abhängig von Tassengrößen und Mahlung

CT Kaffee, Teewasser

I

Instantmodul

W

Tassenwärmer

CST Kaffee, Dampf, Teewasser

M

Milchmodul

Wasseranschluss

Zuleitung	Ablauf	Druck	Kalkgehalt
1/8"	Ø 48 mm mit Syphon	200-600 kPa (2-6 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Artikel für die Reinigung / Bestellnummern

057002	Reinigungstabletten, Dose 1x100	057003	Reinigungstabletten, 4x100 Stück
057045	Cappucleaner (flüssig), 1 Liter	057046	Cappucleaner (flüssig), 10x1 Liter
057082	Reinigungstabletten, Blister 1x100	057084	Cappucleaner (Pulver), 1 Dose
057317	Haushaltsbürste	057363	Reinigungsbehälter, 2 Liter
057370	Reinigungsbürste (klein, rund)	059963	Satzschubladenbeutel, 1x500 Stück



The Touch of Taste

Mode d'emploi

S300

Table des matières

Consignes de sécurité	24	Vidage et remplissage des récipients	36
Informations importantes	24	Tiroir à marc	36
Information clients	25	Récipient à grains	36
Entretien et support	25	Récipient à lait (élément M)	36
La qualité de boissons optimales	25	Remplir les récipients instantanés	36
Nettoyage	25	Messages système	37
Entretien	25	En quoi consistent les messages système	37
Eau	25	Réaction en cas de messages système	37
Quantités et dimension	25	Messages d'erreur	39
Information modèle S300	26	En quoi consistent les messages d'erreur	39
Variété des produits, encombrement réduit	26	Réaction en cas de messages d'erreur	39
Haute technologie suisse	26	Données techniques	40
Système d'auto-diagnostic innovateur (SDS)	26	Aperçu	40
Le café avec le service	26	Raccordement eau alimentation	40
Avis de la S300	27	Accessoires / Numéro de commande	40
Module lait M (optionnel)	27	Schéma d'installation / dimensions	65
Module Instantané S300 I (opt.)	27	Attestation de contrôle	67
Avis partie écran de commande	28	Chaudière café (32'928) 2.0 kW	67
Mise en service	29	Chaudière vapeur (32'985) 2.0 kW	68
Mise en marche et en chauffe de la machine	29	Chaudière café (32'927) 3.0 kW	69
Manipulation de la S300	30	Chaudière vapeur (32'984) 3.0 kW	70
Prélèvement des boissons	30	Déclaration de conformité CE	71
L'eau du thé	30		
Obtention de vapeur (optionnel)	31		
Nettoyage et entretien	32		
Généralités	32		
NETTOYAGE QUOTIDIEN	33		
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE	33		
NETTOYAGE MENSUEL	34		
Nettoyage des modules individuels	35		
La sélection COFFEE:	35		
La sélection INSTANT:	35		
La sélection MILK:	35		
La sélection TOUCH:	35		

Consignes de sécurité

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la machine de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

- Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la machine à café. Toute personne qui utilise la machine doit lire ce mode d'emploi et appliquer ces consignes.
- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant et dus au non-respect de ces consignes!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage utilisez uniquement les tablettes de nettoyage HGZ et le Cappuccin HGZ. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que ceux d'HGZ ne seront pas pris en charge.
- En aucun cas, la machine ne doit être démontée ou réparée par un non-professionnel, car cela pourrait causer un réel danger pour l'intervenant ou l'appareil.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit est $\leq 70\text{dB}$.

Informations importantes

Condition d'utilisation

La machine à café a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience et le savoir nécessaires, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

Informations diverses concernant l'installation

À l'emplacement de la machine à café, la température doit être comprise entre 10°C et 35°C degrés. L'humidité ne doit pas dépasser 80%.

La machine doit être installée seulement par un technicien agréé. La machine doit être placée horizontalement sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine. L'appareil doit être installé de sorte qu'il est hors de la zone d'hôtes, peut être supervisé par une personne formée et ne doit pas être dans un périmètre d'un jet d'eau.

Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation.

Protection du système de commande

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension.

Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation.

Remplir d'abord la chaudière avec de l'eau.

Consignes concernant l'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.

Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.

La machine doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la machine est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les machines munies d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires.

Attention: Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

Pression d'eau / qualité

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation. La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).

Les détails de l'installation

(voir les pages de l'installation et service)

Information clients

Entretien et support

En achetant une machine à café de la marque Rex-Royal, vous avez opté pour un appareil de haute qualité. Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine à café en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

La qualité de boissons optimales

Respectez les dispositions d'hygiène pour les produits de café, de lait et d'instantané.

- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Entrez le café dans un endroit froid et sec. Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Utilisez uniquement de la poudre instantanée qui convient aux machines à produit lyophilisé.
- Rincez la machine après une longue pause.

Nettoyage

L'entretien journalier de la machine à café est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de celle-ci. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.

Entretien

Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre machine à nos techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. Notre professionnel du service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.

Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre machine à café de la marque Rex-Royal.

Eau

La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits odorants peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Veuillez prendre contact avec nous.

Quantités et dimension

Dimensions extérieures:	338x792x602 mm
Hauteur de la sortie boissons:	65 - 187 mm
Hauteur de la sortie eau chaude:	150 - 200 mm

Quantité par récipient à grains:	env. 0.75 kg
Quantité par récipient à poudre:	env. 0.8 kg

Température d'environnement :	entre 10°C et 35°C
Humidité de l'air:	au maximum 80%

Pression d'eau:	entre 200 et 600 kPa
Dureté de l'eau optimal:	5-8 dH° (8-14 fH°)
Dureté de l'eau au maximum:	10 dH° (17 fH°)



Information modèle S300

Variété des produits, encombrement réduit

Avec ses 34 cm de largeur, la S300 peut être disposée sur tous les comptoirs. Le module pour produits lyophilisés ou le chauffe-tasse peuvent être combinés avec la machine à café.

Haute technologie suisse

Un groupe percolateur métallique exceptionnellement rapide et breveté fournit un café de qualité supérieure constante. Ce joyau de travail de précision suisse constitue le cœur puissant de la S300. La solidité du groupe percolateur garantit une grande longévité et une facilité d'entretien. Grâce à lui, vous obtiendrez un café excellent jusqu'à la dernière tasse.

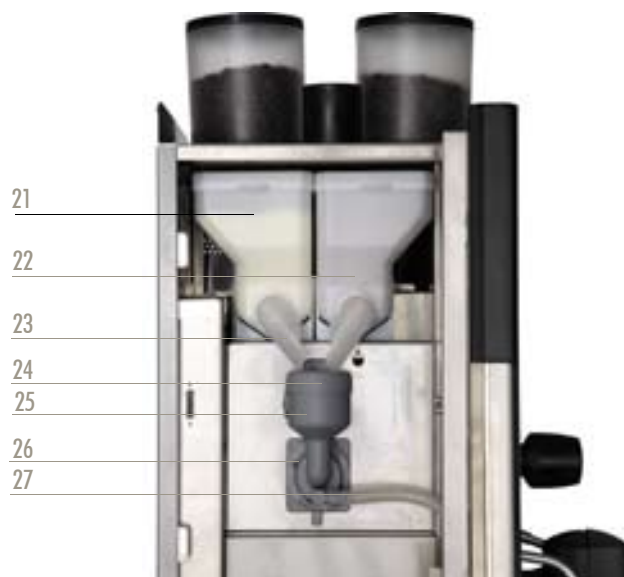
Système d'auto-diagnostic innovateur (SDS)

Notre système d'auto diagnostic innovateur (Self Diagnostic System - SDS) enregistre chaque mouvement du piston percolateur. La pression exercée, la quantité de poudre et d'eau sont harmonisées de façon optimale par le SDS à chaque prélèvement. En cas d'écart, la quantité de café se corrige d'elle-même. De ce fait, le café conserve une qualité égale, tasse après tasse.

Le café avec le service

Un café parfait suppose aussi un service parfait. La construction moderne de la S300 permet une analyse rapide et efficace, réduisant par là-même les frais d'entretien.

La S300 vous garantit la continuité et la rentabilité à chaque pression d'une touche.



- | | |
|--|-------------------------------|
| 01 Récipient à grains, 1 ^{ère} torréfaction | 08 Serrure et clé |
| 02 Récipient à grains, 2 ^{ème} torréfaction * | 09 Sortie réglable en hauteur |
| 03 Ouverture pour tablette de nettoyage | 10 Sortie thé |
| 04 Écran avec 2x20 caractères | 11 Sortie vapeur * |
| 05 Touche de nettoyage | 12 Grille d'égouttage |
| 06 Touches produits (6, 9, ou 12) | 13 Égouttoir |
| 07 Poignée commande vapeur * | |

* équipement optionnel

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 21 Récipient poudre 1 | 25 Mélangeur |
| 22 Récipient poudre 2 | 26 Fermeture de mélangeur |
| 23 Canal poudre | 27 Tuyau d'écoulement (blanc) |
| 24 Anneau mélangeur | |

Avis de la S300

Le nouveau système de commande permet de composer les boissons de façon individuelle et donne un confort d'utilisation optimale. Six produits sont disponibles dans la version de base. La machine à café peut être équipée de 6, 9 ou 12 touches produits.

Module lait M (optionnel)

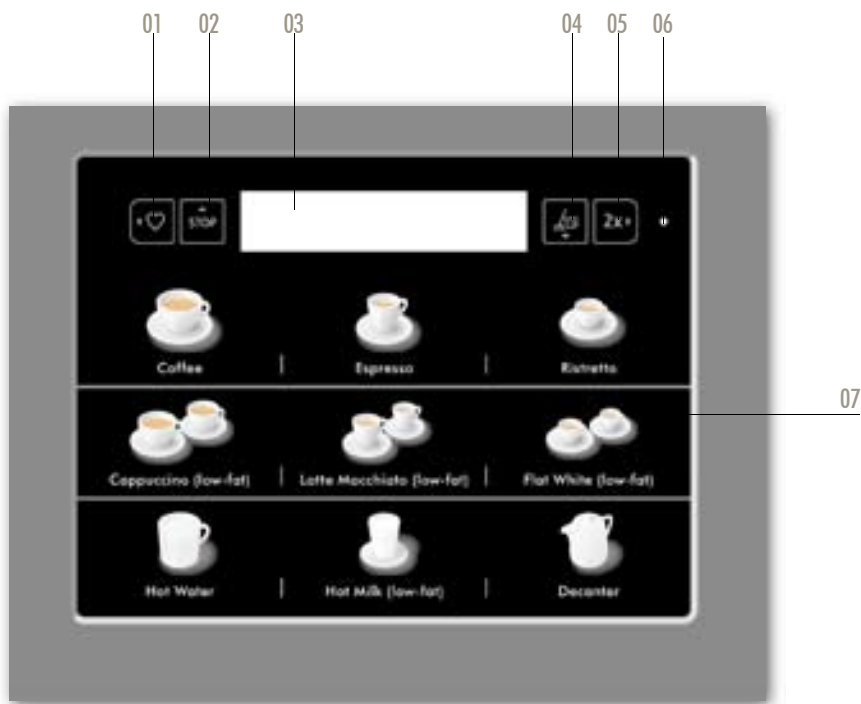
Avec le module lait M, vous pouvez établir rapidement et facilement votre lait à la page de votre machine en cas de besoin.



Module Instantané S300 I (opt.)

Pour la préparation de différentes boissons, le module instantané (lyophilisé) est optimal. Il est équipé de deux récipients instantanés d'une capacité de 0.8 kg chacun. En combinaison avec un module lait vous arrivez à une large diversité de produits, par simple pression d'une touche.

Derrière la porte frontale vous trouverez un agencement très clair et une accessibilité excellente pour le nettoyage.



Avis partie écran de commande

Selon la disposition, on peut obtenir jusqu'à 12 produits différents.

Les touches (1, 2, 4 et 5) sont pour régler et contrôler la machine.

- 01 Touche CAFÉINE
- 02 Touche STOP
- 03 Écran avec 2 x 20 caractères
- 04 Touche NETTOYAGE

- 05 Touche X2 (deux tasses)
- 06 Information LED
- 07 Touches produits (6, 9 ou 12 touches)

Commutateur principal



Mise en service

Mise en marche et en chauffe de la machine

1. Ouvrez la porte frontale.
2. Allumez la machine à l'aide du commutateur principal.
3. Sur l'écran apparaît le message FROIDE ATTENDRE SVP.
4. La machine est en cours de chauffe. Aucun produit ne peut être prélevé.
5. Dès que le message PRÊT s'affiche, on peut prélever des produits.

01 Froid
attendre svp

01 Prêt CS
00

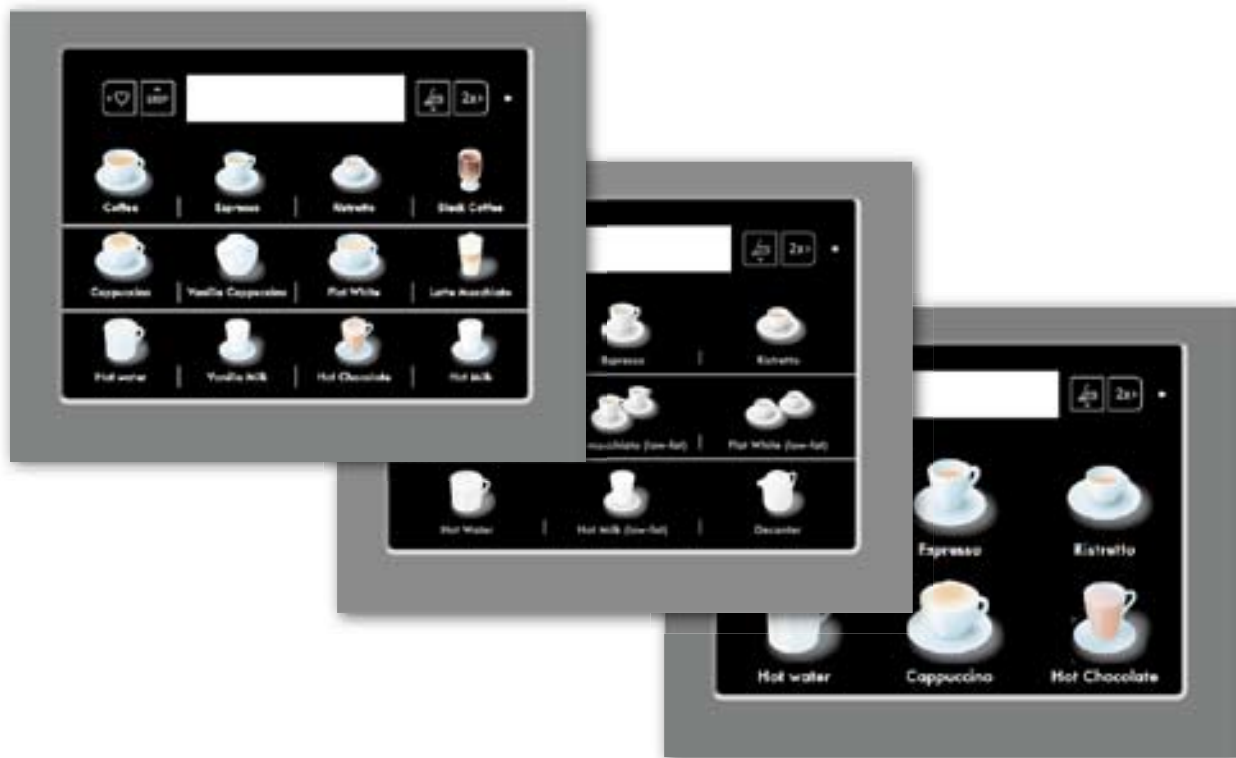
Selon la configuration de l'appareil, il est possible que des messages supplémentaires apparaissent durant la mise en marche.

- Apparition du message RINCER LA MACHINE appuyer sur la touche NETTOYAGE et le rinçage automatique va démarrer. Dès que le message PRÊT s'affiche, on peut prélever des produits.
- Si le message CHAUDIERE VAPEUR PAS PRÊTE s'affiche, la température de fonctionnement n'est pas atteinte. L'eau pour le thé et les produits lait/mixte ne peuvent pas encore être prélevés.

01 Rincer
la machine svp



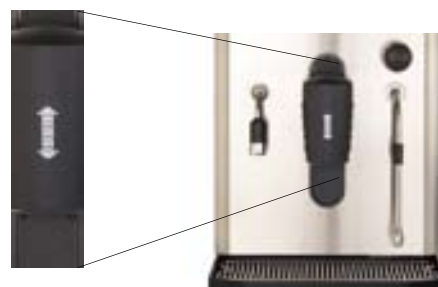
01 Chaudière vapeur
pas prêt



Manipulation de la S300

Prélèvement des boissons

1. Disposez la tasse sous la sortie de boissons. Réglez la sortie à la bonne hauteur.
2. Appuyer sur la touche désirée.
3. Sur l'écran apparaît le message **PRODUCT X**. X étant la désignation du produit sélectionné.
4. La distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche **STOP**.
5. Si vous voulez deux tasses de café en même temps, posez deux tasses à café en dessous du dispositif de sortie café. D'abord appuyez la touche **X2** et puis sélectionnez le produit.
6. Lors du prélèvement de produits doubles (deux tasses en même temps), on voit apparaître à l'écran la lettre **d** derrière la désignation du produit.



02 Produit X

STOP

02 Produit Xd

L'eau du thé

La S300 permet d'obtenir de l'eau chaude par le dispositif d'écoulement d'eau chaude pivotant séparé. Disposez le verre ou la tasse en dessous du dispositif d'écoulement d'eau chaude et appuyez sur la touche **THÉ**. La distribution peut être interrompue en faisant une nouvelle pression sur la touche **THÉ** ou sur la touche **STOP**.



Obtention de vapeur (optionnel)

Notez que lorsque vous travaillez avec de la vapeur, la vapeur et toutes les pièces en contact avec celle-ci peuvent être très chaudes!



1. Ouvrir brièvement le robinet à vapeur (rep. 01) pour purger l'eau de condensation puis refermer le.
2. Maintenir l'orifice de distribution vapeur (rep. 02) dans le lait qui doit être réchauffé, ouvrir le robinet à vapeur jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
3. Après avoir enlevé le pot à lait, ouvrir brièvement le robinet à vapeur puis le refermer et ensuite, nettoyer les orifices de distribution de vapeur au moyen d'un chiffon humide.

La température de la mousse de lait ne peut pas dépasser les 65°C sinon, celle-ci se forme mal et les protéines seront détruites. Cela peut avoir une influence sur le goût et la qualité de la mousse.



Nettoyage et entretien

Généralités

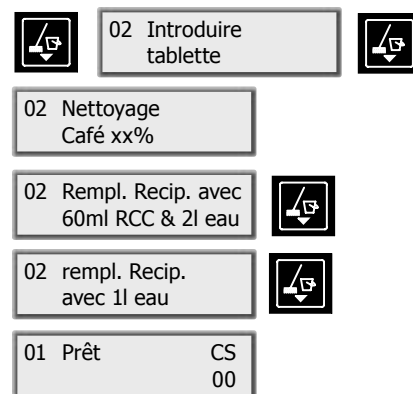
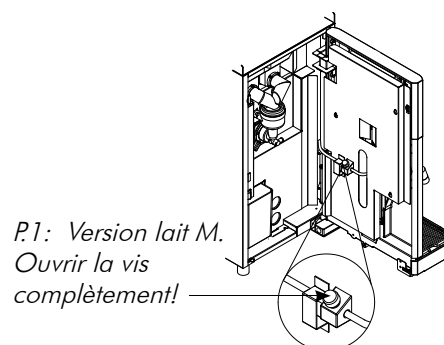
- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d'eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l'ensemble des parois extérieures, ne les frotter qu'avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l'approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d'interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants.
(CH: classe de toxicité 5).
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
- Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages.
- Pour le nettoyage, seuls les produits HGZ testés peuvent être utilisés.
 - Tablettes de nettoyage: 057002, 057003 ou 057082
 - Cappuccleaner: 057045, 057046 ou 057084
- Si la machine à café est utilisée sur un chariot mobile, l'eau résiduelle ou le récipient de déversement d'eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.

Machine à café avec le module de lait (optionnel)

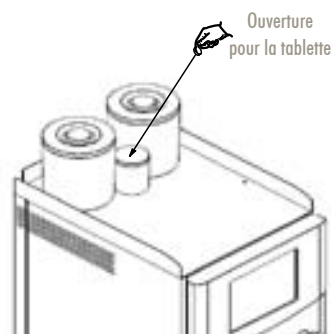
- Si votre machine à café est équipée d'un module de lait, le nettoyage de toutes les pièces en contact avec le lait doit être effectué avec beaucoup d'attention. Veuillez faire attention lors de la description du nettoyage à la configuration de votre équipement correspondant au mode d'emploi.

Programme de nettoyage - au moins 1x par jour

1. Videz et nettoyez le tiroir à marc. Confirmez cette action avec la touche STOP.
2. Avec un réservoir d'eau et/ou un réservoir de vidange:
 - Le réservoir d'eau nécessite au moins 2 litres d'eau.
 - Videz le réservoir de vidange avant le nettoyage.
3. Avec un module de lait version M:
 - Dévisser la vis (P.1) avant de la nettoyer et revisser celle-ci (P.1) après le nettoyage.
4. Avec un module d'instantané:
 - Ce module est rincé automatiquement pendant le nettoyage.
5. Appuyez sur la touche de NETTOYAGE pendant 5 secondes.
6. Introduisez 1x tablette de nettoyage et appuyez sur la touche de NETTOYAGE.
7. ** Remplissez le récipient avec 2 litres d'eau et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappuccleaner.
8. ** Appuyez sur la touche de NETTOYAGE et attendre le message suivant.
9. ** Rincer le récipient et le remplir avec 1 litres d'eau.
10. ** Appuyez sur la touche de NETTOYAGE.
11. Après le nettoyage, le message suivant apparaît PRÊT.



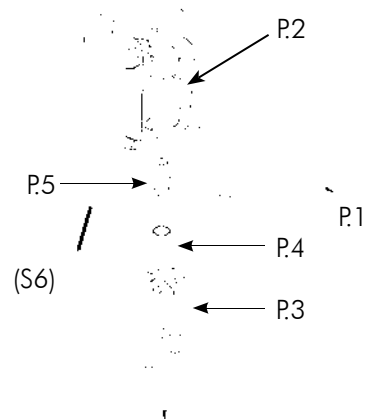
** Étapes 2-4 et 7-10, seulement avec les options appropriées.



NETTOYAGE QUOTIDIEN

La sortie boissons avec un module lait

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1).
3. Soulevez la poignée de verrouillage (P.2).
4. Tirez vers le bas: la sortie de lait (P.3), la douille (P.4) et le gicleur (P.5).
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Nettoyez l'intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
7. Le remontage de la sortie boissons se réalise dans l'ordre inverse.
8. Vérifiez les conduites d'eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.

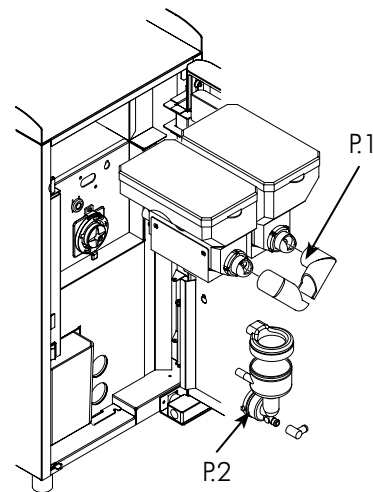


La sortie vapeur

1. Remplissez le pot à lait avec 0.7 litre d'eau et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappuccleaner.
2. Dévissez le gicleur à vapeur de la sortie vapeur et déposez le dans le pot.
3. Tenez la sortie vapeur par la poignée noire et plongez la dans le pot à lait.
4. Ouvrir le robinet VAPEUR et laissez écumer. Répétez plusieurs fois l'opération.
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Le remontage se réalise dans l'ordre inverse.

Module instantané

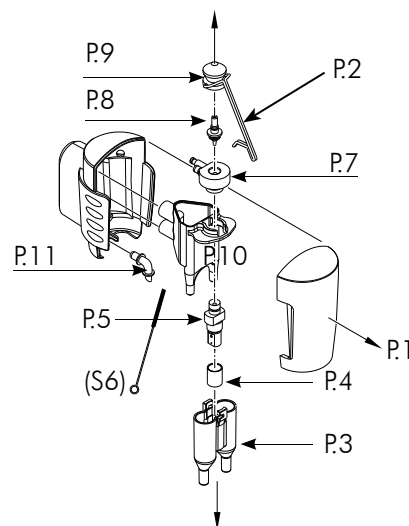
1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale.
3. Tournez vers le haut les distributeurs de poudre (P.1). Démontez et nettoyez les deux canaux de sortie.
4. Ouvrez le dispositif de fermeture du mélangeur dans le sens anti-horaire (P.2).
5. Démontez le mélangeur.
6. Nettoyez toutes les pièces à fond.
7. Le remontage se réalise dans l'ordre inverse.



NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

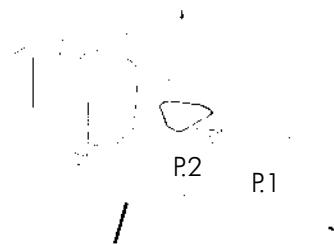
Nettoyage intensif du module lait

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1) et soulevez la poignée de verrouillage (P.2).
3. Tirez vers le bas: la sortie de lait (P.3), la douille (P.4) et le gicleur (P.5).
4. Enlevez les pièces P.7, P.8 et P.9.
5. Tirez vers soi-même la sortie de café (P.10).
6. Prenez la sortie d'instantané (P.11) et tirez le bec verseur de sortie du tuyau.
7. Nettoyez toutes les pièces à fond.
8. Nettoyez l'intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
9. Le remontage de sortie boissons se réalise dans l'ordre inverse.
10. Vérifiez les conduites d'eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.



La sortie boissons sans module lait

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (P.1).
3. Tirez vers soi-même la sortie de café (P.2).
4. Nettoyez toutes les pièces à fond. Utilisez la brosse spéciale.
5. Le remontage se réalise dans l'ordre inverse.

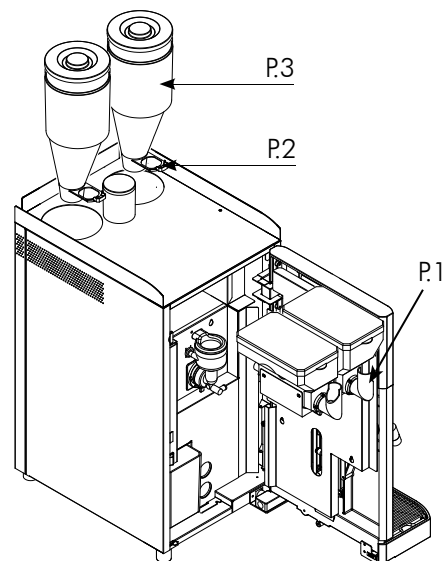


NETTOYAGE MENSUEL

Réceptier à grains

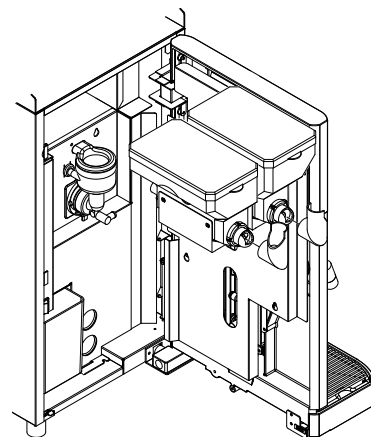
Les réceptiers doivent être nettoyés à l'intérieur, au minimum, une fois par mois avec un produit dégraissant et une brosse.

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale.
3. Tournez vers le haut les distributeurs de poudre (P.1) et retirez le(s) réceptier(s) à poudre.
4. Ouvrez le verrouillage au pied du réceptier à grains (trémie) (P.2).
5. Soulevez et retirez les réceptiers (P.3) vers le haut de la machine.
6. Videz les grains de café dans un autre réceptier adéquat.
7. Nettoyez les réceptiers avec un produit dégraissant et une brosse.
8. Après séchage, remplissez le(s) réceptier(s) à grains de café.
9. Remplacez le(s) réceptier(s) et fermez le verrouillage ou pied du réceptier à grains (P.2).
10. Insérez les réceptiers à instantané et tournez vers le bas les distributeurs de poudre.



Réceptier à instantané

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale.
3. Fermez les distributeurs de poudre et retirez les réceptiers à instantané.
4. Videz la poudre dans un autre réceptier adéquat.
5. Nettoyez les réceptiers à instantané soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur.
6. Après séchage, remplissez les réceptiers à instantané.
7. Remontez les réceptiers dans l'ordre inverse.



Nettoyage des modules individuels

Chaque module peut être individuellement nettoyé. Préparez la machine de la manière suivante:

1. Ouvrez la porte frontale et videz le tiroir à marc.
2. Avec un réservoir d'eau et/ou un réservoir de vidange:
 - Le réservoir d'eau nécessite au moins 2 litres d'eau.
 - Videz le réservoir de vidange avant le nettoyage.
3. Fermez la porte et appuyez la touche de NETTOYAGE dans la seconde.
4. Sur l'écran apparaît le message CHOOSE CLEANING. Sélectionnez le nettoyage avec la touche DROITE.
5. Confirmez votre sélection en appuyant la touche NETTOYAGE.



01 Choose cleaning
xxxxxx



La sélection COFFEE:

1. Préparez une tablette de nettoyage HGZ (057002 ou 057082).
2. Sur l'écran apparaît le message INTRODUIRE TABLETTE
3. Introduisez la tablette de nettoyage dans l'orifice et refermez celui-ci. Confirmez l'opération en appuyant la touche NETTOYAGE.
4. Sur l'écran apparaît le message NETTOYAGE et le pourcentage d'avancement du nettoyage.

02 Introduire
tablette



02 Nettoyage
Café xx%

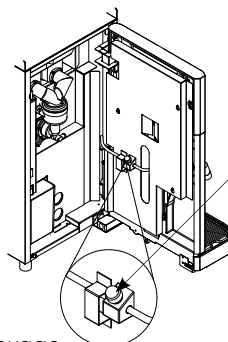
La sélection INSTANT:

1. Sur l'écran apparaît le message NETTOYAGE. Après environ une minute, le processus est terminé.

02 Nettoyage

La sélection MILK:

1. Dévisser la vis (P.1) avant de la nettoyer.
2. Remplissez le récipient de nettoyage avec 2 litres d'eau et 60 ml ou 2 portions de poudre de Cappuccleaner (057045 ou 057084).
3. Démarrez le processus de nettoyage avec la touche NETTOYAGE.
4. Après avoir terminé le nettoyage, rincer le récipient de nettoyage. Remplissez le récipient avec 1 litre d'eau.
5. Démarrez le rinçage avec la touche NETTOYAGE.
6. Après environ 5 minutes, le processus est terminé.
7. Revisser la vis (P.1).
8. La machine est de nouveau prête.



Ouvrir la vis (P.1)
complètement!

02 Rempl.Recip. avec
60ml RCC & 2l eau



02 Rempl.Recip. avec
60ml RCC & 1l eau



La sélection TOUCH:

Cette sélection est utilisée pour nettoyer l'écran.

1. Préparez un chiffon très légèrement humide.
2. Démarrez le processus en appuyant sur la touche NETTOYAGE.
3. L'écran devient noir pendant environ 20 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer l'écran sans déclencher une sélection. Un compte à rebours indique le temps restant.
4. Après la fin du nettoyage, la machine à café est de nouveau prête.



01 Touch cleaning
keys locked 16

01 Prêt CS

Vidage et remplissage des récipients

Tiroir à marc

Si le tiroir à marc est plein, ceci est signalé par un message à l'écran. L'appareil ne fournira plus de café tant que le récipient n'aura pas été enlevé et vidé.

1. Ouvrez la porte frontal et retirez le tiroir à marc.
2. Sur l'écran apparaît le message INTRODUIRE LE TIROIR À MARC.
3. Videz et nettoyez le tiroir à marc.
4. Insérez le tiroir à marc et fermez la porte frontale.
5. Confirmez la vidange avec la touche STOP.
6. Sur l'écran apparaît le message PRÊT.

01 Tiroir à marc
plein

01 Introduire
le tiroir à marc

01 Tiroir vide?
<oui no>

STOP

01 Prêt

Récipient à grains

La S300 dispose de maximum deux récipients à grains, qui peuvent être remplis avec des grains de sortes différentes. Chaque moulin a été spécialement réglé pour la sorte de café désirée.

- Veillez à mettre les grains correspondants dans le récipient correct. Si le récipient est trop haut, utilisez un tabouret stable.
- Si, pendant la distribution d'un produit, le récipient est vide, vous serez invité à le remplir avec les grains correspondants. Sur l'écran apparaît le message MOULIN À GRAINS X.
- N'ajoutez que la quantité de grains que vous utiliserez immédiatement. Sinon l'arôme du café s'altère et la qualité se dégrade. Fermez soigneusement le sachet de café et disposez celui-ci dans un endroit frais.

01 Moulin à
grains 1

01 Moulin à
grains 2

Récipient à lait (élément M)

Le niveau du lait n'est pas contrôlé par voie électronique. Veuillez vérifier régulièrement le niveau du lait. N'utilisez que du lait déjà refroidit à 5°C.

Remplir les récipients instantanés

Il est important que les poudres lyophilisées soient versées dans les récipients correspondants, et que le contenu de celles-ci soit régulièrement vérifié car il n'y a pas de contrôle de niveau.

Si les récipients instantanés sont trop hauts, utilisez un tabouret stable.

1. Ouvrez la porte frontale.
2. Tournez les distributeurs de poudre vers le haut. Retirez les récipients de poudre vers l'extérieur.
3. Remplissez les récipients.
4. Installez les récipients de poudre et tournez les distributeurs de poudre vers le bas.
5. Fermez la porte frontale et mise en service de la machine à café.

Messages système

En quoi consistent les messages système

Les messages système sont des informations qui indiquent l'état de la machine. Certains d'entre eux demandent que le personnel intervienne activement comme par exemple les invitations à remplir ou à vider certains récipients.

Réaction en cas de messages système

Si l'écran annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément de chauffe ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine sera de nouveau rapidement prête à l'emploi.

Messages du système général

Froid attendre svp

Si l'eau de la chaudière est encore froide après que l'appareil a été connecté, le message s'affiche jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.

01 Froid
attendre svp

Rincer la machine svp

Un message apparaît si la chaudière café a atteint sa température de fonctionnement et que le technicien a programmé ce rinçage à froid. Le rinçage sera effectué lorsqu'on aura appuyé sur la Touche NETTOYAGE.

01 Rincer
la machine svp

Chaudière vapeur pas prête

Si la température de l'eau dans la chaudière café est atteinte, une phase de chauffage de la chaudière thé/vapeur est lancée selon le système de gestion d'énergie et les réglages de base. On voit apparaître ce message si, pendant le processus, on actionne la touche thé.

01 Chaudière vapeur
pas prêt

Tiroir à marc est plein

Le marc fait l'objet d'une surveillance. Lorsque la quantité réglée par le technicien est atteinte, on voit s'afficher le message TIROIR À MARC PLEIN. Ouvrez la porte du côté gauche de la machine et retirez le tiroir à marc.

01 Tiroir à marc
plein

Introduire le tiroir à marc

Le récipient à marc a été enlevé. Ce message disparaît automatiquement lorsque l'on remet le récipient à marc en place.

01 Introduire
le tiroir à marc

Moulin à grains X

Lorsque le récipient à grains est vide, la machine à café le remarque et le signale. Dans ce cas, les produits à café ne sont pas bloqués. Le message disparaît dès que le récipient à grains a été rempli.

01 Moulin à
grains 1

01 Moulin à
grains 2

Maintenance

Si un entretien devient nécessaire, ceci est affiché. Contactez alors le service clientèle. Ce message disparaît lorsque l'entretien a été effectué par le service clientèle.

01 Maintenance

Changer le filtre

L'état (capacité) du filtre anti-calcaire est surveillé. Si sa capacité est saturée, ceci est affiché. Contactez immédiatement le service après vente. Ce message disparaît lorsque le filtre a été remplacé par le technicien.

01 Changer le
filtre

Installations avec approvisionnement autonome d'eau

Réservoir de vidange plein

Message avec les installations à approvisionnement autonome d'eau (comptoir ou station mobile). Lorsque le réservoir de vidange est plein, tous les produits sont bloqués jusqu'à ce que le réservoir de vidange soit vidé et remis en place dans le comptoir ou dans le chariot mobile.

Ce message n'apparaît qu'avec les machines équipées d'un réservoir de vidange dans le comptoir ou dans un chariot mobile et qui disposent d'une autonomie accrue.

01 Réservoirs de
vidange plein

Réservoir de vidange plein / Réservoir d'eau vide

Le réservoir de vidange est plein et/ ou le réservoir d'eau est vide. Quand ce message apparaît, vérifiez toujours les deux réservoirs.

Ce message n'apparaît que quand la machine est montée dans un chariot mobile, c'est à dire que la machine et les réservoirs pour eau fraîche et eau résiduelle sont montés dans un chariot. Pour ce type d'appareil, le niveau des récipients est surveillé par des capteurs.

01 Réservoirs
plein ou vide

Messages d'erreur

En quoi consistent les messages d'erreur

Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produit. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

Réaction en cas de messages d'erreur

Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après-vente.

BP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

01 BP Piston
Overcurrent

Piston à eau - Erreur

Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.

01 Piston à eau
Erreur

CP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

01 CP Piston
Overcurrent

Piston à café - Erreur

Un dérangement s'est produit au piston café de l'unité de percolation.

01 Piston à café
Erreur

Chauffe-eau - Erreur

La chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être remplie dans le temps requis.

01 Chauffe-eau
Erreur

Débitmètre Erreur

Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.

01 Débitmètre
Erreur

Fusible Erreur

Un fusible de l'unité de commande est défectueux.

01 Fusible
Erreur

Interface Erreur

Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnu (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).

01 Interface
Erreur

Capteur 1 Erreur

Le capteur de la chaudière café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

01 Capteur 1
Erreur

Capteur 2 Erreur

Le capteur de la chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

01 Capteur 2
Erreur

Données techniques

Aperçu

Type	Connection électrique	Eau chaude	Vapeur	Lait	Poids	Tasse par heure ***
S300 CT	1N 230 volt 2.2 kW	20	non	non	52 kg	100-250 tasses/h
S300 CT	1N 230 volt 3.2 kW	30	non	non	52 kg	100-250 tasses/h
S300 CTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20	non	non	56 kg	100-250 tasses/h
S300 CTI*	1N 230 volt 3.2 kW	30	non	non	56 kg	100-250 tasses/h
S300 CST	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	oui	non	53 kg	100-250 tasses/h
S300 CST	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	oui	non	53 kg	100-250 tasses/h
S300 CST	2N 400 volt 6.2 kW	30	oui	non	53 kg	100-250 tasses/h
S300 CSTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	oui	non	57 kg	100-250 tasses/h
S300 CSTI*	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	oui	non	57 kg	100-250 tasses/h
S300 CSTI*	2N 400 volt 6.2 kW	30	oui	non	57 kg	100-250 tasses/h
S300 MCT	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	non	oui	54 kg	100-250 tasses/h
S300 MCT	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	non	oui	54 kg	100-250 tasses/h
S300 MCT	2N 400 volt 6.2 kW	30	non	oui	54 kg	100-250 tasses/h
S300 MCTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	non	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCTI*	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	non	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCTI*	2N 400 volt 6.2 kW	30	non	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCST	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	oui	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCST	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	oui	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCST	2N 400 volt 6.2 kW	30	oui	oui	58 kg	100-250 tasses/h
S300 MCSTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20 **	oui	oui	59 kg	100-250 tasses/h
S300 MCSTI*	1N 230 volt 3.2 kW	30 **	oui	oui	59 kg	100-250 tasses/h
S300 MCSTI*	2N 400 volt 6.2 kW	30	oui	oui	59 kg	100-250 tasses/h
W	1N 230 volt 0.18 kW	non	non	non	18 kg	
W (avec Coolbox)	1N 230 volt 0.09 kW	non	non	non	19 kg	

* Solution instantané avec 2 récipients

** Chauffage alternativement

*** selon la taille des tasses et la mouture

CT Café, Thé (Coffee, Tea)

I

Module instantané

W

Chauffe-tasses

CST Café, Vapeur, Thé (Coffee, Steam, Tea)

M

Module lait

Raccordement eau alimentation

Raccordement	Vidange	Pression	Dureté
1/8"	Ø 48 mm avec siphon	200-600 kPa (2-6 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Accessoires / Numéro de commande

057002	Tablettes de nettoyage, boîte 1x100	057003	Tablettes de nettoyage, 4x100 unités
057045	Cappucleaner (fluide), 1 litre	057046	Cappucleaner (fluide), 10x1 litre
057082	Tablettes de nettoyage, blister 1x100	057084	Cappucleaner (poudre), 1 boîte
057317	Brosse de nettoyage	057363	Récipient de nettoyage, 2 litres
057370	Brosse de nettoyage, (petite, ronde)	059963	Sacs pour tiroir à marc, 1x500 unités



The Touch of Taste

Operating Instructions

S300

Table of contents

Safety instructions	44	Emptying and refilling containers	56
Important information	44	Coffee grounds drawer	56
Customer information	45	Coffee bean hoppers	56
Maintenance and care	45	Milk modul (element M)	56
The optimal quality of beverage	45	Powder hopper	56
Cleaning	45	System messages	57
Service	45	What are system messages	57
Water	45	Handling system messages	57
Fill quantities and mass	45	Error messages	59
S300 Model information	46	What are error messages	59
Ultimate coffee in a limited space	46	Handling error messages	59
Swiss hi-tech	46	Technical Data	60
Self Diagnostic System (SDS)	46	Models	60
Service to match the coffee	46	Water connection	60
View of the S300	47	Articles for cleaning / Order numbers	60
Milk module M (optional)	47	Views / Measure	66
Powder module S300 I (opt.)	47	Inspection certificate	67
View of controls	48	Coffee boiler (32'928) 2.0 kW	67
Getting started	49	Tea-/steam boiler (32'985) 2.0 kW	68
Switching-on and heating-up the machine	49	Coffee boiler (32'927) 3.0 kW	69
How to use the S300	50	Steam boiler (32'984) 3.0 kW	70
Making drinks	50	CE Declaration of conformity	71
Tea water	50		
Dispensing steam products (option)	51		
Cleaning and maintenance	52		
Basic points	52		
DAILY CLEANING	53		
WEEKLY CLEANING	53		
MONTHLY CLEANING	54		
Cleaning of the various modules	55		
Your choice COFFEE:	55		
Your choice INSTANT:	55		
Your choice MILK:	55		
Your choice TOUCH:	55		

Safety instructions

These operating instructions will help you to get to know the coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your machine properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the coffee machine.

- These operating instructions must always be available where the coffee machine is being used.
- Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them.
- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will be accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The coffee machine must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets and HGZ Capucleaner. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used.
- The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a risk of injury or damage to the machine.
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- Noise level $\leq 70\text{dB}$.

Important information

Conditions of use

The coffee machine is designed for commercial use only. This machine is only suitable for use in the domestic sector under certain circumstances.

This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

Sundry installation indications

At the location of the coffee machine the temperature must be between 10°C and 35°C. The humidity should not exceed 80%.

The coffee machine shall only be installed by a trained service technician. The coffee machine must be mounted horizontally on a massive table which must be able to bear its weight under all circumstances. The machine must be placed so that it is outside the guest area, can be supervised by a trained person and is not in the range of a water jet.

When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation.

Protecting the control unit

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.

The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.

The boiler must first be filled with water.

Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in over-voltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.

If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.

The machine must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1 N 230V) are required.

CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

Water pressure / water quality

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).

Installation details and mass

(see installation diagram)

Customer information

Maintenance and care

With purchase of the Rex-Royal coffee machine, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tips on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

The optimal quality of beverage

Observe the general hygiene rules for milk, instant and coffee products.

- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Store your coffee beans in a cool, dry place. Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Use only approved instant powder.
- Flush the machine through after a long break.

Cleaning

Daily care of the coffee machine is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers a quick and easy cleaning. Note the chapter cleaning and maintenance.

Service

A professional machine demands professional service. We recommend the coffee machine to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.

You can ensure the best care for your coffee machine by conducting out a service contract.

Water

Water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much limescale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

Fill quantities and mass

Exterior Dimensions:	338x792x602 mm
Outlet height:	65 - 187 mm
Tea outlet height:	150 - 200 mm

Quantity per bean hopper:	ca. 0.75 kg
Quantity per powder hopper:	ca. 0.8 kg

Ambient air temperature:	between 10°C and 35°C
Humidity:	maximum allowable 80%

Water pressure:	between 200 and 600 kPa
Water hardness ideal:	5-8 dH° (8-14 fH°)
Water hardness maximum:	10 dH° (17 fH°)



S300 Model information

Ultimate coffee in a limited space

By a width of 34 cm the S300 will fit on to any counter. This makes it the ideal alternative for even the tightest spaces. The machine can be expanded to include a powder module.

Swiss hi-tech

The patented, exceptionally quick-acting brewing unit made of metal guarantees consistently high quality. This outstanding example of Swiss precision work forms the beating heart of the S300. The solid construction of the brewing unit is designed for durability and ease of maintenance. It guarantees the best coffee, from the first cup to the last.

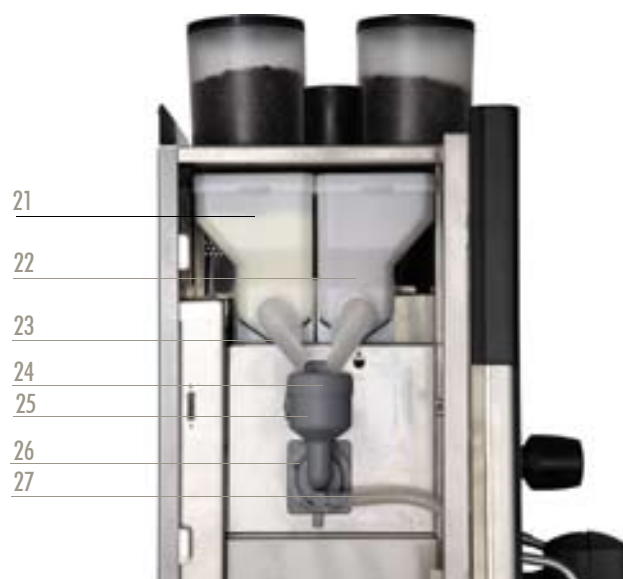
Self Diagnostic System (SDS)

Our innovative Self Diagnostic System (SDS) registers every movement of the brewing piston. The contact pressure and the amounts of powder and water are adjusted to optimum levels by the SDS every time a product is dispensed. If any deviation is detected, the coffee mix corrects itself. The result is consistent coffee quality, cup after cup after cup.

Service to match the coffee

Perfect coffee deserves perfect service. The new design of the coffee machine offers exceptionally quick, efficient analysis, making for low maintenance costs.

The S300 guarantees you continuity and economy at the touch of a key.



- 01 Bean hopper for 1st coffee roast
- 02 Bean hopper for 2nd coffee roast *
- 03 Slot for cleaning tablet
- 04 Information display; 2 lines
- 05 Cleaning key
- 06 Product buttons (6, 9, ou 12)
- 07 Steam handle *
- 08 Door lock and key
- 09 Outlet (height adjustable)
- 10 Tea outlet
- 11 Steam outlet *
- 12 Drip grid
- 13 Drip tray

* optional extra

- 21 Powder hopper 1
- 22 Powder hopper 2
- 23 Powder injection
- 24 Mixer cup ring
- 25 Mixer cup
- 26 Mixer cup interlock
- 27 Plastic hose (white)

View of the S300

The new service concept allows drinks menus to be tailor-made, and the machine offers optimum ease of use. The basic version of the control panel are 6 product buttons. The S300 can be fitted with 6, 9 or 12 product buttons. The powerful steam outlet is as an option available. With the handy steam cock is the preparation of the products very simple.

Milk module M (optional)

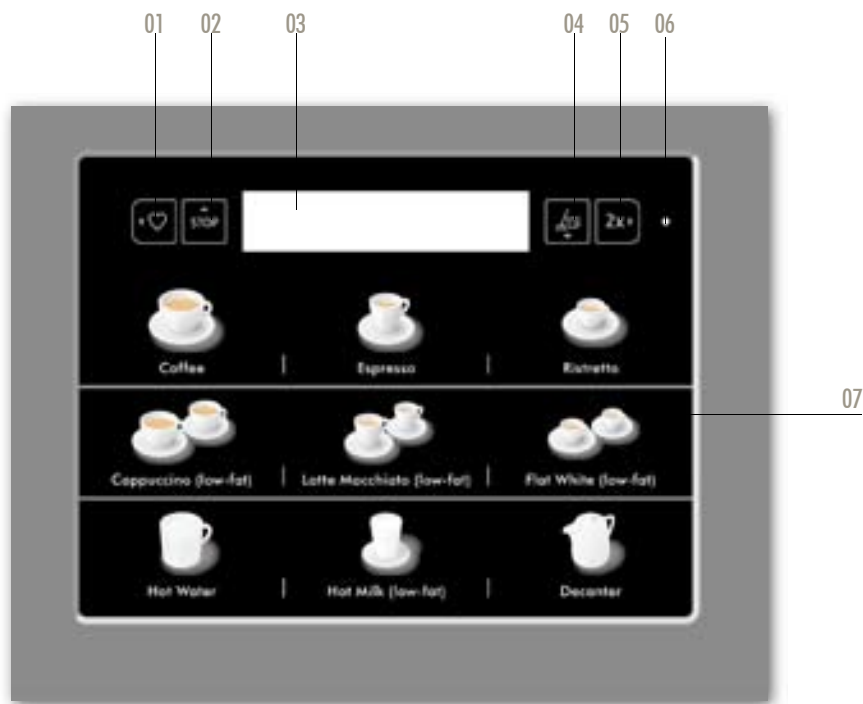
With the milk module M you can place fast and simply the desired milk to their coffee machine to the side.



Powder module S300 I (opt.)

For the preparation of mixed drinks is the optional powder module equipped with two powder hoppers. Each powder containers summarizes 0.8 kilogram. The powder module S300 I, in combination with the milk module S300 M, gives you a huge variety of products, which are very simple to prepare.

Thanks to the independent construction of the instant module is behind the front door everything clearly arranged. For cleaning, everything is very easily accessible.



View of controls

The high-quality glass controls can be used to order up to 12 different products.

The two-line display (Pos. 03) shows the status of the machine. The function keys 1, 2, 4 and 5 are also used for the settings of the machine.

- 01 Key for decaffeinated coffee
- 02 STOP key
- 03 Display with 2 x 20 symbols
- 04 CLEANING key

- 05 Key for double products
- 06 Information LED
- 07 Product buttons (6, 9 or 12 Buttons)



Getting started

Switching-on and heating-up the machine

1. Open the front door.
2. Switch on with the main switch.
3. The display will show the message COLD PLEASE WAIT.
4. The coffee machine is heating-up and no products can be dispensed yet.
5. Once the message READY CS appears, coffee can be served.

01 Cold
Please wait

01 Ready CS
00

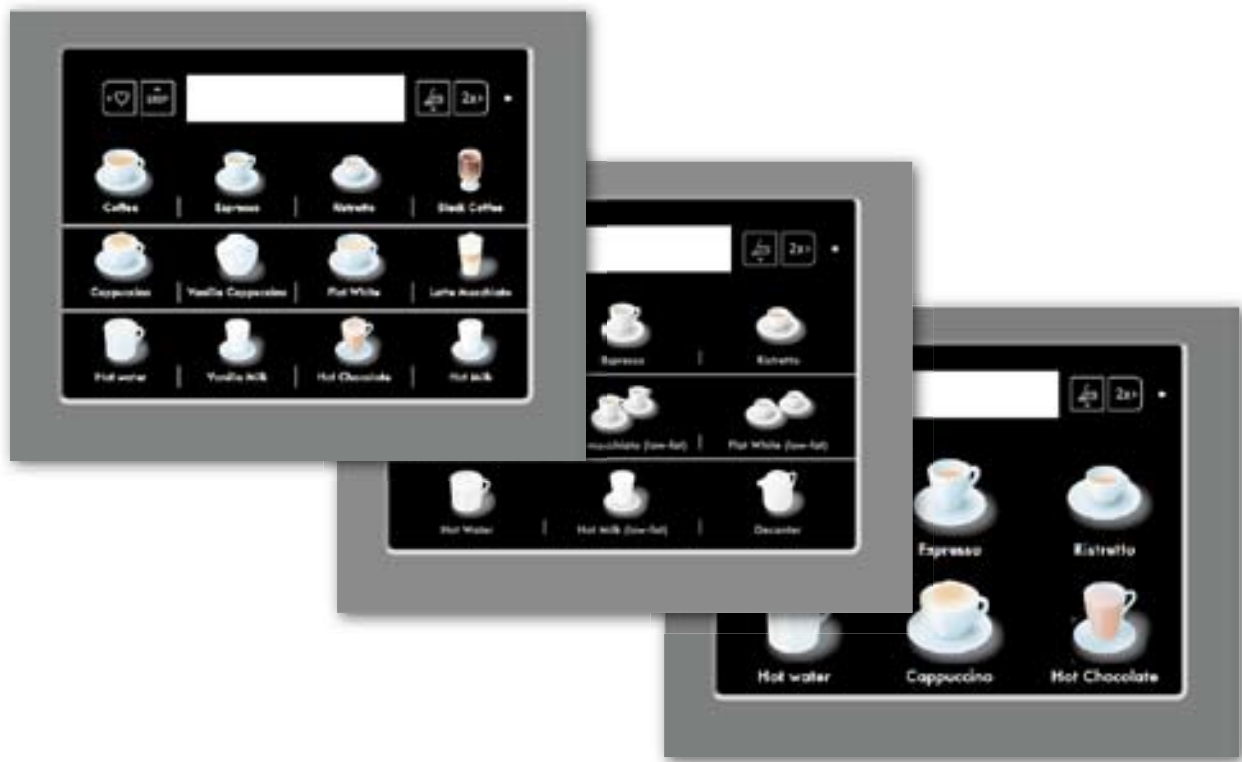
Depending on the configuration during the launch additional messages are inserted.

- If the message PLEASE RINSE MACHINE appears, press the CLEANING KEY and the automatic rinsing begins. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY CS.
- If the message TEA BOILER NOT READY appears, the tea/steam boiler has not yet reached its operating temperature. Water for milk/mixed products cannot be served.

01 Please
rinse machine



01 Tea boiler
not ready



How to use the S300

Making drinks

1. Place cup beneath the dispenser. Adjust the outlet at the right height.
2. Press the appropriate product key.
3. The display will show the product name or display the defined term.
4. Dispensing can be interrupted by pressing the STOP key.
5. To serve two cups at once, place two cups beneath the coffee/mixer outlet. Press the 2X key and then press the product key.
6. When dispensing double products (two cups at once) the display will additionally show the letter D behind the product description.



02 Product X

▲
STOP

02 Product Xd

Tea water

The S300 dispenses the hot water via the separate adjustable tea outlet. Simply place the tea glass beneath the tea outlet and press the HOT WATER Button. Dispensing can be stopped by pressing the STOP key.

Take the opportunity that tea and other products can be obtained at the same time (not possible with the machine types CT and CTI).



Dispensing steam products (option)

Please note, the polished parts can get very hot!

1. Open the steam cock (pos. 01) briefly, to rinse out the condensed water and then close it again.
2. Hold the steam outlet (pos. 02) into the milk which is to be heated and open the steam cock until the desired temperature is reached.
3. After removing the milk jug, briefly open and close the steam cock again and then clean the steam outlet with a damp cloth.

The temperature for the frothed milk must not exceed $+65^{\circ}\text{C}$, because otherwise, valuable proteins are damaged. This can affect the taste.



Cleaning and maintenance

Basic points

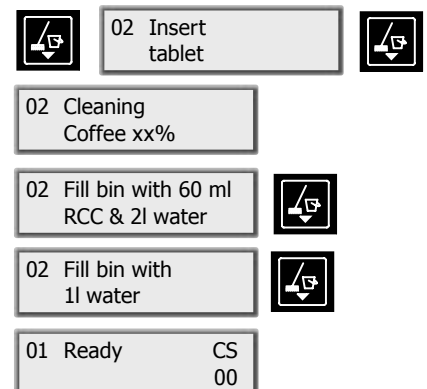
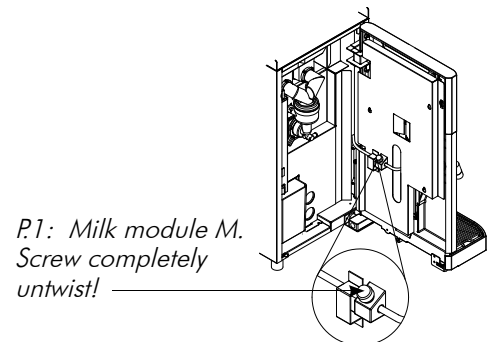
- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children (CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- You must always follow the instructions on the packaging.
- Use only the tested HGZ products.
 - Cleaning tablets: 57'002, 57'003 or 57'082
 - Cappuccleaner: 57'045, 57'046 or 57'084
- If the coffee machine is being used on a mobile trolley, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.

Coffee machine with milk module S300 M (optional)

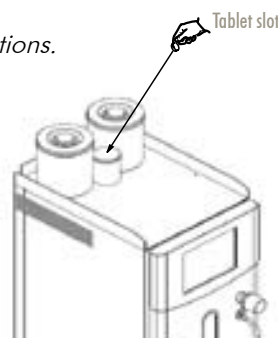
- Is your coffee machine equipped with a milk module (optional) must the cleaning of the milk parts special attention be given. Pay attention with the descriptions of cleaning to your equipment appropriate guidance.

Cleaning program - at least 1 time a day

1. Empty and clean the coffee grounds drawer. Then insert the grounds drawer and confirm with the STOP button.
2. *If a fresh water tank and/or a waste water tank is in use:*
 - The fresh water tank requires at least 2 litres of water.
 - Empty the waste water tank.
3. *If a milk module is in use:*
 - Before cleaning completely untwist the screw (P.1) and after cleaning close the screw (P.1).
4. *If a powder module is in use:*
 - This module is rinsed automatically during the cleaning.
5. Hold down the CLEANING key for 5 seconds.
6. Place 1 cleaning tablet in the tablet slot and press CLEANING.
7. **** Fill the cleaning container with 2 litres water and 60ml or 2 measuring cups Cappuccleaner.**
8. **** Press CLEANING and wait for the next display message.**
9. **** Clean the container and fill it with 1 litre water.**
10. **** Press CLEANING.**
11. After cleaning, the display show READY.



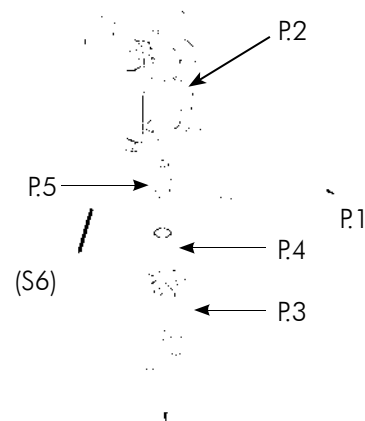
**** Steps 2-4 and 7-10 only with the appropriate options.**



DAILY CLEANING

Drinks outlet with milk module

1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1).
3. The catch handle (P.2) open.
4. Drag down the milk outlet (P.3), the spout tube (P.4) and the connecting piece (P.5).
5. Clean all parts thoroughly.
6. Clean the nozzles with the special brush (S6).
7. Put the parts in reverse order, together again.
8. Check the tubes! There should be no kinked.



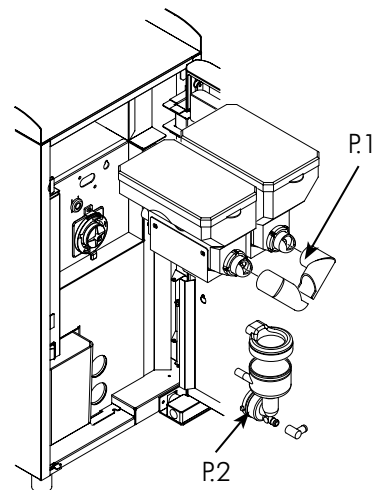
Steam outlet

1. Fill the milk jug with 0.7 litre water and 60ml or 2 measuring cups cap-pucleaner.
2. Unscrew the steam nozzle from the steam outlet and place it in the milk jug.
3. Hold the steam outlet by the black handle and plunge into the jug.
4. Press the STEAM KEY and foam the cleaning fluid.
5. Clean all parts thoroughly.
6. Put the parts in reverse order, together again.



Powder module

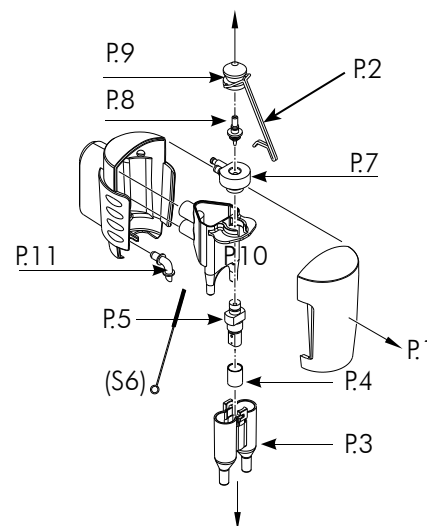
1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door.
3. Turn up and remove the powder injection. Clean and dry the powder tubes (P.1).
4. Remove the cup interlock; counterclockwise (P.2).
5. Remove the mixer cup and the mixer cup ring.
6. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
7. Put the parts in reverse order, together again.



WEEKLY CLEANING

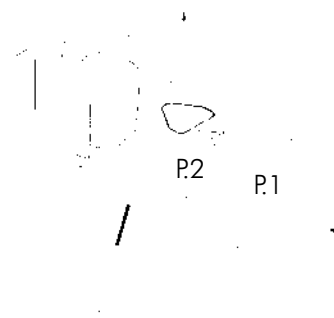
Intensive cleaning drinks outlet (with milk)

1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1) and open the catch handle (P.2).
3. Drag down the milk outlet (P.3), the spout tube (P.4) and the connecting piece (P.5).
4. Remove the piece of mixture (P.7) with the nozzle (P.8) and the handle owner (P.9) from the milk outlet.
5. Remove the coffee outlet (P.10).
6. Pull carefully the powder outlet from the mounting plate and pull you the piece of discharge of the hose.
7. Clean all parts thoroughly.
8. Clean the nozzles with the special brush (S6).
9. Put the parts in reverse order, together again.
10. Check the tubes! There should be no kinked.



Drinks outlet without milk module

1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (P.1).
3. Remove the coffee outlet (P.2).
4. Clean all parts thoroughly. Clean the nozzles with the special brush.
5. Put the drinks outlet in reverse order, together again.

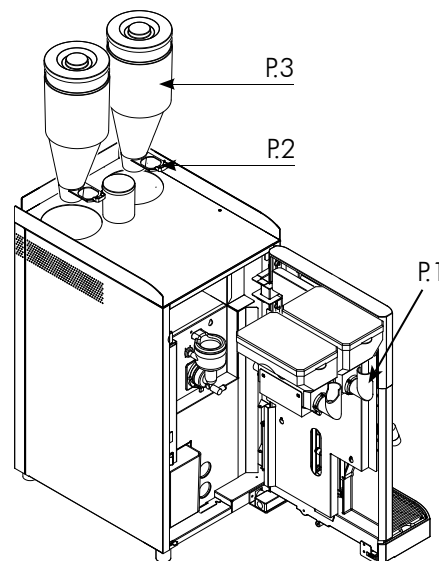


MONTHLY CLEANING

Cleaning the bean hoppers

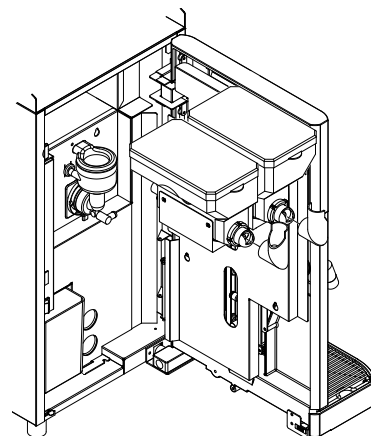
The cleaning should be accomplished 1x monthly. Use a degreasing cleaner and a brush.

1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door.
3. Turn up the powder injections and remove the powder hoppers (P.1).
4. Open the bean hopper lock at the foot of the bean container (P.2).
5. Lift up and remove the hoppers (P.3) from the top of the machine.
6. Empty coffee beans into another container temporarily.
7. The interior of the bean hoppers should be cleaned thoroughly with grease-busting detergent and a brush.
8. After drying move back the coffee beans.
9. Replace the bean hoppers and close the bean hopper lock.
10. Insert the powder containers, turn down the powder injections, close the front door and getting started the coffee machine.



Cleaning the powder hoppers

1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door.
3. Turn up the powder injection and remove the powder hoppers.
4. Empty the powder into another container temporarily.
5. Clean the powder hoppers inside and outside thoroughly.
6. After drying move back the powder.
7. Put the powder module in reverse order, together again.



Cleaning of the various modules

Each module can be cleaned separately. The cleaning should be accomplished twice a day for each module.

1. Open the door and emptying the coffee grounds drawer.
2. *If a fresh water tank and/or a waste water tank is in use:*
- *The fresh water tank requires at least 2 litres of water.*
- *Empty the waste water tank.*
3. Close the door and start the cleaning process while press the CLEANING KEY.
4. The display will show CHOOSE CLEANING. Select the desired cleaning with the RIGHT KEY.
5. Confirm your selection with the CLEANING KEY.

Your choice COFFEE:

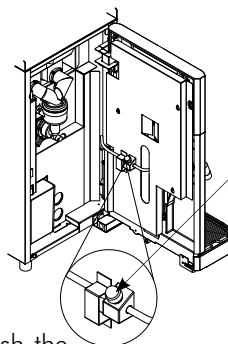
1. Have the HGZ cleaning tablet (57'002 or 57'082) to hand.
2. The display will show alternately ADD TABLET.
3. Place the cleaning tablet in the tablet slot and close it. Confirm successful insertion by pressing the CLEANING KEY.
4. The display will show CLEANING and the progress will be indicated in %.

Your choice INSTANT:

1. The display will show CLEANING and after about 1 minute, the operation is completed.

Your choice MILK:

1. Before cleaning, completely untwist the screw (P.1).
2. The machine requires to fill the supplied cleaning container with 2 litres of water and 60 ml Cappuccleaner (57'045 or 57'084).
3. Start cleaning the milk module by pressing the CLEANING KEY.
4. After cleaning the milk module, you will be prompted to wash the cleaning container. Then fill the container with 1 litre of water.
5. Starting the rinsing process by pressing the CLEANING KEY.
6. After about 5 minute, the operation is completed.
7. Close the screw (P.1).
8. The coffee machine is ready again.



Screw completely untwist (P.1)!

02 Fill bin w. 60ml
RCC & 2l cold water

02 Fill container
with 1l cold water

Close the screw (P.1)!

Your choice TOUCH:

This selection is used to clean the screen (display).

1. Keep a damp cloth ready.
2. Starting the process by pressing the CLEANING KEY.
3. The screen goes black / disabled for about 20 seconds. During this time, the selection of products is locked and you can clean the display. A countdown shows the remaining time.
4. After the end of the cleaning time, the coffee machine is ready again.

01 Touch cleaning
keys locked 16

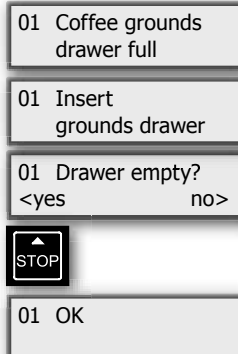
01 Ready CS

Emptying and refilling containers

Coffee grounds drawer

If the coffee grounds drawer is full, a message will be displayed. Dispensing of further coffee products will be interrupted until the grounds drawer has been removed, emptied and reinserted to the machine.

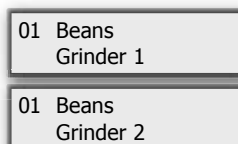
1. Open the door and remove the coffee grounds drawer.
2. The display indicates INSERT GROUNDS DRAWER.
3. Empty and clean the drawer.
4. Insert the grounds drawer and close the door.
5. Confirm the emptying with the STOP button.
6. The display shows the message OK.



Coffee bean hoppers

The S300 has a maximum of two coffee bean hoppers, which can be filled with various different types of beans. Each coffee grinder has been specially set to your desired type of coffee beans.

- Make sure that you fill the hoppers with the right coffee beans! If the bean hopper is too high, use a safe step.
- If one bean hopper runs out during the service of a drink, the machine will issue a prompt to refill the beans in that hopper. The display will show the message BEANS GRINDER X.
- Do not put more beans into the machine than you actually need right away. Otherwise the coffee flavour will quickly be lost and the coffee quality will be seriously impaired. Close the coffee pack carefully and store it in a cool place.



Milk modul (element M)

The milk level is not monitored electronically. Check at regular intervals, the amount of milk.

Powder hopper

Check at regular intervals, the amount of powder. Make sure that you fill the hoppers with the right powder. If the powder hopper is too high, use a safe step. For refilling, you do the following:

1. Open the door.
2. Turn up the powder injections and take out the powder hoppers.
3. Refill powder.
4. Reinstall the powder hoppers and turn down the powder injections.
5. Close the door.

System messages

What are system messages

System messages are information indicating the status of the machine. Some messages require active intervention by the operating staff, such as the prompts to refill or empty containers.

Handling system messages

If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached its necessary operating temperature. In the case of all other messages, follow the instructions given further.

General system messages

Cold please wait

When the machine is switched-on, this message will be displayed until the operating temperature is reached.

01 Cold
please wait

Please rinse machine

If the coffee boiler is ready and the service technician has activated the cold start rinsing, this message will appear. Pressing the CLEANING key will start the rinsing process.

01 Please
rinse machine

Tea boiler not ready

This message will appear when the tea button has been pressed, before the boiler has reached its temperature. This depends on the basic settings.

01 Tea boiler
not ready

Coffee grounds drawer full

The coffee grounds are supervised. Once the level set by the technician is reached, the message COFFEE GROUNDS DRAWER FULL will appear. Open the door on the left side of the machine, empty and clean the coffee grounds drawer.

01 Coffee grounds
drawer full

Insert coffee grounds drawer

The message will appear when the coffee grounds drawer has been removed and disappear automatically once the coffee grounds drawer has been reinserted.

01 Insert coffee
grounds drawer

Beans Grinder X

The coffee machine indicates when any bean hopper is empty. Coffee products are not blocked in this case. The message will disappear as soon as the coffee bean container has been refilled.

01 Beans
Grinder 1

01 Beans
Grinder 2

Service due

If a service is required the machine indicates this. Please contact Customer Service. This message will not disappear until the service has been carried out by Customer Service.

01 Service due

Please change filter

The status (filter capacity) of the Brita filter is supervised. It will be indicated when the filter capacity is exhausted. Contact Customer Service immediately. This message will not disappear until the filter has been exchanged by Customer Service.

01 Please
change filter

Operating autonomy on a mobile solution

Waste water full

This message will appear when the waste water container is full. The machine blocks the dispensing of any products until the container has been emptied and put back on the counter or mobile solution.

This message appears only on machines which are extended by an operational autonomy of waste water containers on a counter or in a mobile solution.

01 Waste water full

Waste water full / Water empty

The waste water container is full and / or the fresh water container is empty. Always check both containers when this message is indicated.

This message will appear only if the coffee machine is being operated on a mobile solution, e.g. machine together with containers for fresh and waste water fixed on a truck. When the machine is operated under these circumstances, the levels in the containers are supervised by sensors.

01 Waste water full
Water empty

Error messages

What are error messages

Error messages indicate an exceptional status (error) or a malfunction of the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

Handling error messages

Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching-on. Retry to dispense a product. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.

BP Piston Overcurrent

The current to the piston is too high.

01 BP Piston
Overcurrent

Water piston error

There is a malfunction in the piston unit.

01 Water
Piston Error

CP Piston Overcurrent

The current to the piston is too high.

01 CP Piston
Overcurrent

Coffee piston error

Fault of coffee piston or the brewing unit.

01 Coffee
Piston Error

Boiler Fill Error

The tea/steam boiler could not be refilled (in the time set).

01 Boiler
Fill Error

Flowmeter Error

If the water flow cannot be measured, this error message will appear.

01 Flowmeter
Error

Fuse Error

Fuse on main board is defect.

01 Fuse
Error

Interface Error

If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear when the interface has no connection to the c.m.

01 Interface
Error

Sensor 1 Error

The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly.

01 Sensor 1
Error

Sensor 2 Error

The temperature sensor on the tea/steam boiler cannot be read correctly.

01 Sensor 2
Error

Technical data

Models

Type	Electrical connection	Tea water	Steam	Milk	Weight	Designed for ***
S300 CT	1N 230 VAC 2.2 kW	20	no	no	52 kg	100-250 cups/hour
S300 CT	1N 230 VAC 3.2 kW	30	no	no	52 kg	100-250 cups/hour
S300 CTI*	1N 230 VAC 2.2 kW	20	no	no	56 kg	100-250 cups/hour
S300 CTI*	1N 230 VAC 3.2 kW	30	no	no	56 kg	100-250 cups/hour
S300 CST	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	yes	no	53 kg	100-250 cups/hour
S300 CST	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	yes	no	53 kg	100-250 cups/hour
S300 CST	2N 400 VAC 6.2 kW	30	yes	no	53 kg	100-250 cups/hour
S300 CSTI*	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	yes	no	57 kg	100-250 cups/hour
S300 CSTI*	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	yes	no	57 kg	100-250 cups/hour
S300 CSTI*	2N 400 VAC 6.2 kW	30	yes	no	57 kg	100-250 cups/hour
S300 MCT	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	no	yes	54 kg	100-250 cups/hour
S300 MCT	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	no	yes	54 kg	100-250 cups/hour
S300 MCT	2N 400 VAC 6.2 kW	30	no	yes	54 kg	100-250 cups/hour
S300 MCTI*	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	no	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCTI*	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	no	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCTI*	2N 400 VAC 6.2 kW	30	no	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCST	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	yes	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCST	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	yes	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCST	2N 400 VAC 6.2 kW	30	yes	yes	58 kg	100-250 cups/hour
S300 MCSTI*	1N 230 VAC 2.2 kW	20 **	yes	yes	59 kg	100-250 cups/hour
S300 MCSTI*	1N 230 VAC 3.2 kW	30 **	yes	yes	59 kg	100-250 cups/hour
S300 MCSTI*	2N 400 VAC 6.2 kW	30	yes	yes	59 kg	100-250 cups/hour
W	1N 230 VAC 0.18 kW	no	no	no	18 kg	
W (with Coolbox)	1N 230 VAC 0.09 kW	no	no	no	19 kg	

* Instant solution with 2 powder containers
 *** depending on cup size and grinding

** alternately heating

CT Coffee, Tea

I

Powder unit

W

Cup warmer

CST Coffee, Steam, Tea

M

Milk unit

Water connection

Supply	Outflow	Pressure	Hardness
1/8"	Ø 48 mm with Siphon	200-600 kPa (2-6 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Articles for cleaning / Order numbers

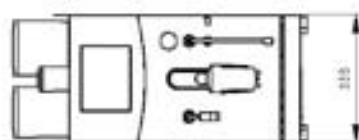
057002	Cleaning tablets, box 1x100	057003	Cleaning tablets, 4x100
057045	Cappucleaner (fluid), 1 litre	057046	Cappucleaner (fluid), 10x1 litre
057082	Cleaning tablets, blister 1x100	057084	Cappucleaner (powder), 1 box
057317	Cleaning brush	057363	Cleaning container, 2 litres
057370	Cleaning brush (small, round)	059963	Coffee ground bags, 1x500

The Touch of Taste

Installation und Wartung	S300
Installation et service	S300
Installation and maintenance	S300

\$ 300 (2009)

Seitenansicht



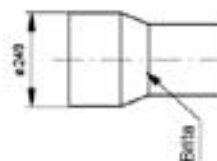
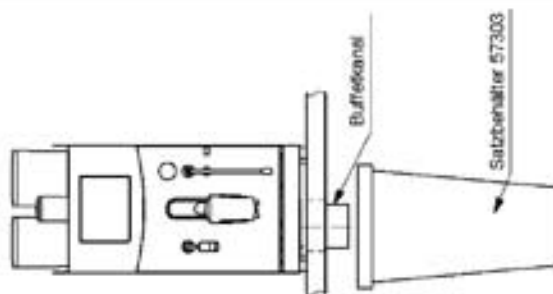
CT = Kaffee / Tee
CST = Kaffee/ Tee / Dampf
MCT = Kaffee / Tee / Milch
MCST = Kaffee / Tee / Dampf / Milch
CTI = Kaffee / Tee / Instant
CSTI = Kaffee / Tee / Dampf / Instant
MCTI = Kaffee / Tee / Milch / Instant
MCSTI = Kaffee / Tee / Dampf / Milch / Instant

400V 50 Hz 10A 8,2kW
1 Zertifikatskategorie 5x 2,5mm² mit Steckdose oder Allpoliger
Aschesäher mit min. 3mm Kontaktstand

Typ	CT	CST	MCT	MCST	CTI	CSTI	MCTI	MCSTI
-----	----	-----	-----	------	-----	------	------	-------

200V 50 Hz 10A 2,2kW
1 Zertifikatskategorie 3x 1,5mm² mit Steckdose oder Allpoliger
Aschesäher mit min. 3mm Kontaktstand

Ausrüstung ohne Satzschlüssel



Hauptfahnen
Kaltwasserzulassung: 2 - 5 bar
Ideale Wasserhärte:
8-14 franz. Härtegrade
5-8 deutsche Härtegrade

Öffnung für Zu- und Ableitung

(Kragen einsetzen)
Zusatzöffnung für Satzdirektabwurf
(Kragen einsetzen)



Installationsschema

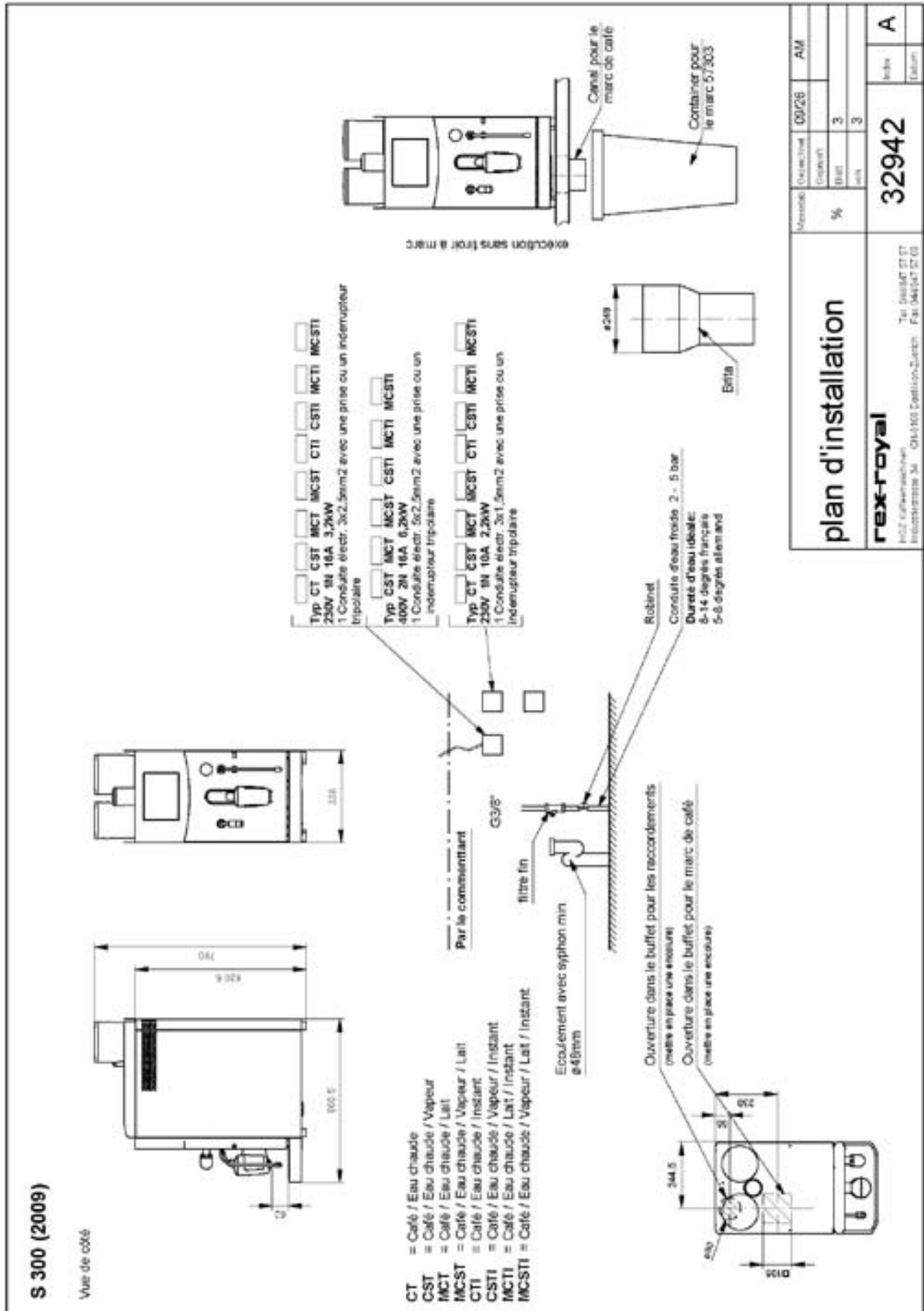
royal

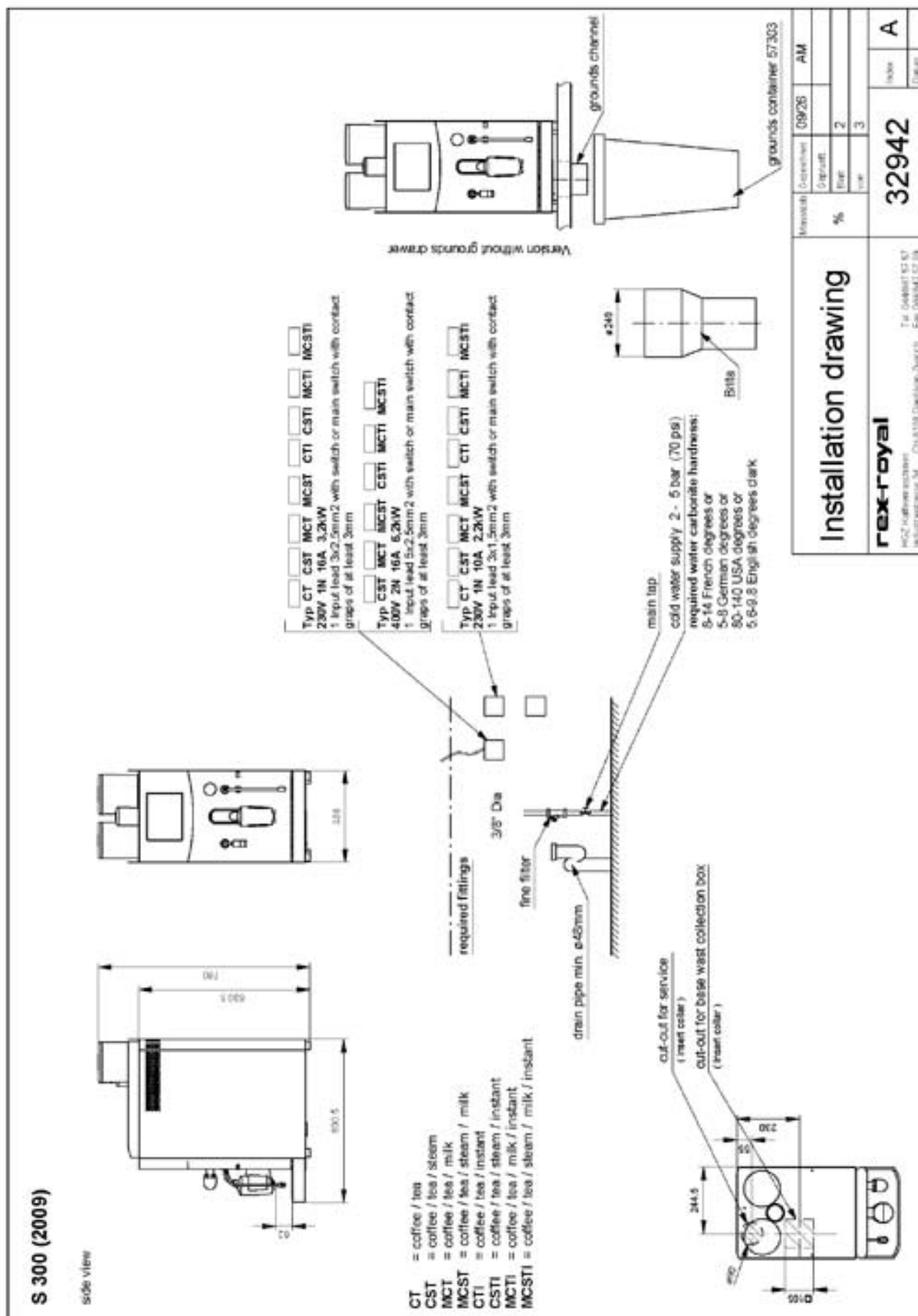
1007, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 196, 198, 200, 202, 204, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 220, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 234, 236, 238, 240, 242, 244, 246, 248, 250, 252, 254, 256, 258, 260, 262, 264, 266, 268, 270, 272, 274, 276, 278, 280, 282, 284, 286, 288, 290, 292, 294, 296, 298, 300, 302, 304, 306, 308, 310, 312, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 328, 330, 332, 334, 336, 338, 340, 342, 344, 346, 348, 350, 352, 354, 356, 358, 360, 362, 364, 366, 368, 370, 372, 374, 376, 378, 380, 382, 384, 386, 388, 390, 392, 394, 396, 398, 400, 402, 404, 406, 408, 410, 412, 414, 416, 418, 420, 422, 424, 426, 428, 430, 432, 434, 436, 438, 440, 442, 444, 446, 448, 450, 452, 454, 456, 458, 460, 462, 464, 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 480, 482, 484, 486, 488, 490, 492, 494, 496, 498, 500, 502, 504, 506, 508, 510, 512, 514, 516, 518, 520, 522, 524, 526, 528, 530, 532, 534, 536, 538, 540, 542, 544, 546, 548, 550, 552, 554, 556, 558, 560, 562, 564, 566, 568, 570, 572, 574, 576, 578, 580, 582, 584, 586, 588, 590, 592, 594, 596, 598, 600, 602, 604, 606, 608, 610, 612, 614, 616, 618, 620, 622, 624, 626, 628, 630, 632, 634, 636, 638, 640, 642, 644, 646, 648, 650, 652, 654, 656, 658, 660, 662, 664, 666, 668, 670, 672, 674, 676, 678, 680, 682, 684, 686, 688, 690, 692, 694, 696, 698, 700, 702, 704, 706, 708, 710, 712, 714, 716, 718, 720, 722, 724, 726, 728, 730, 732, 734, 736, 738, 740, 742, 744, 746, 748, 750, 752, 754, 756, 758, 760, 762, 764, 766, 768, 770, 772, 774, 776, 778, 780, 782, 784, 786, 788, 790, 792, 794, 796, 798, 800, 802, 804, 806, 808, 810, 812, 814, 816, 818, 820, 822, 824, 826, 828, 830, 832, 834, 836, 838, 840, 842, 844, 846, 848, 850, 852, 854, 856, 858, 860, 862, 864, 866, 868, 870, 872, 874, 876, 878, 880, 882, 884, 886, 888, 890, 892, 894, 896, 898, 900, 902, 904, 906, 908, 910, 912, 914, 916, 918, 920, 922, 924, 926, 928, 930, 932, 934, 936, 938, 940, 942, 944, 946, 948, 950, 952, 954, 956, 958, 960, 962, 964, 966, 968, 970, 972, 974, 976, 978, 980, 982, 984, 986, 988, 990, 992, 994, 996, 998, 1000, 1002, 1004, 1006, 1008, 1010, 1012, 1014, 1016, 1018, 1020, 1022, 1024, 1026, 1028, 1030, 1032, 1034, 1036, 1038, 1040, 1042, 1044, 1046, 1048, 1050, 1052, 1054, 1056, 1058, 1060, 1062, 1064, 1066, 1068, 1070, 1072, 1074, 1076, 1078, 1080, 1082, 1084, 1086, 1088, 1090, 1092, 1094, 1096, 1098, 1100, 1102, 1104, 1106, 1108, 1110, 1112, 1114, 1116, 1118, 1120, 1122, 1124, 1126, 1128, 1130, 1132, 1134, 1136, 1138, 1140, 1142, 1144, 1146, 1148, 1150, 1152, 1154, 1156, 1158, 1160, 1162, 1164, 1166, 1168, 1170, 1172, 1174, 1176, 1178, 1180, 1182, 1184, 1186, 1188, 1190, 1192, 1194, 1196, 1198, 1200, 1202, 1204, 1206, 1208, 1210, 1212, 1214, 1216, 1218, 1220, 1222, 1224, 1226, 1228, 1230, 1232, 1234, 1236, 1238, 1240, 1242, 1244, 1246, 1248, 1250, 1252, 1254, 1256, 1258, 1260, 1262, 1264, 1266, 1268, 1270, 1272, 1274, 1276, 1278, 1280, 1282, 1284, 1286, 1288, 1290, 1292, 1294, 1296, 1298, 1300, 1302, 1304, 1306, 1308, 1310, 1312, 1314, 1316, 1318, 1320, 1322, 1324, 1326, 1328, 1330, 1332, 1334, 1336, 1338, 1340, 1342, 1344, 1346, 1348, 1350, 1352, 1354, 1356, 1358, 1360, 1362, 1364, 1366, 1368, 1370, 1372, 1374, 1376, 1378, 1380, 1382, 1384, 1386, 1388, 1390, 1392, 1394, 1396, 1398, 1400, 1402, 1404, 1406, 1408, 1410, 1412, 1414, 1416, 1418, 1420, 1422, 1424, 1426, 1428, 1430, 1432, 1434, 1436, 1438, 1440, 1442, 1444, 1446, 1448, 1450, 1452, 1454, 1456, 1458, 1460, 1462, 1464, 1466, 1468, 1470, 1472, 1474, 1476, 1478, 1480, 1482, 1484, 1486, 1488, 1490, 1492, 1494, 1496, 1498, 1500, 1502, 1504, 1506, 1508, 1510, 1512, 1514, 1516, 1518, 1520, 1522, 1524, 1526, 1528, 1530, 1532, 1534, 1536, 1538, 1540, 1542, 1544, 1546, 1548,

32942	3	AM
32942	3	AM

A	

Schéma d'installation / dimensions







Kaffeeboiler (32´928) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
- Wassereinhalt 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

H&Z Maschinenbau AG CH-8800 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57		
Typ: 32928	Nr: 00001	Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz		230 V
Wärmeleistung: 2 kW		
zul. Betriebsüberdruck: 9.5/950 bar/kPa		Wasserinhalt: 1.1 l
Vorlauftemperatur: 90 °C		
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 12.5/1250 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TSG 800.		



Chaudière café (32´928) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
- Contenance en eau: 1.1 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).



Coffee boiler (32´928) 2.0 kW

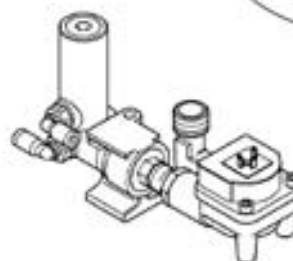
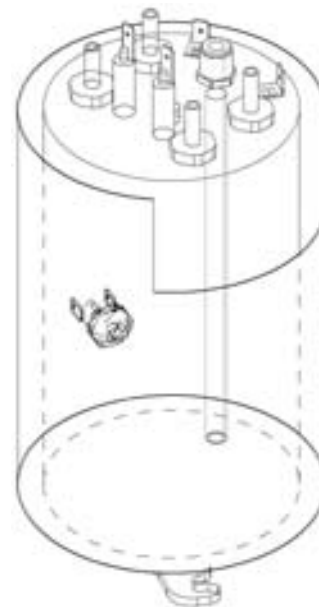
To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
- Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



Tee-/Dampfboiler (32 ´985) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wassereinhalt: 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.3 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG		CH-3000 Dällikon-Zürich	Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32985	Nr: 00001	Baujahr: 2010	
Nennspannung:	~50 Hz	230 V	
Wärmeleistung:	2 kW		
zul. Betriebsüberdruck:	1.2/120 bar/kPa	Wasserinhalt: 1.1 l	
Vorlauftemperatur:	90 °C		
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 2.3/230 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TSG 901.			



Chaudière vapeur (32 ´985) 2.0 kW

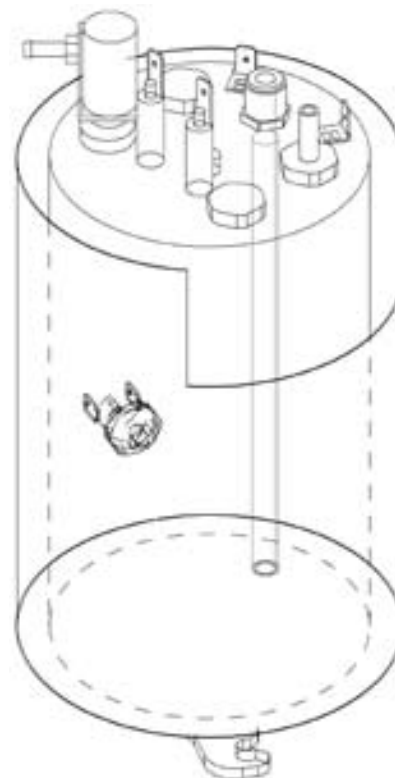
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
- Contenance en eau: 1.1 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 2.3 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler



Tea-/steam boiler (32 ´985) 2.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 2.3 bar (no remarks).

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark



Kaffeeboiler (32´927) 3.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
- Wassereinhalt 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HEZ Maschinenbau AG CH-8008 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57		
Typ: 32927	Nr: 00001	Baujahr: 2010
Nennspannung:	~50 Hz	230 V
Wärmeleistung:	3 kW	
zul. Betriebsüberdruck:	9.5/950 bar/kPa	Wassereinhalt: 1.1 l
Vorlauftemperatur:	80 °C	
Der Boiler wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 9.5/950 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TSG 801.		



Chaudière café (32´927) 3.0 kW

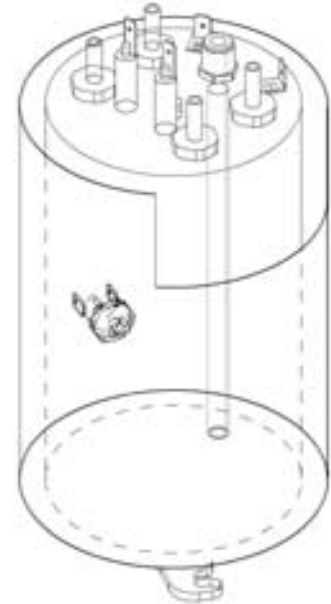
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
- Contenance en eau: 1.1 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



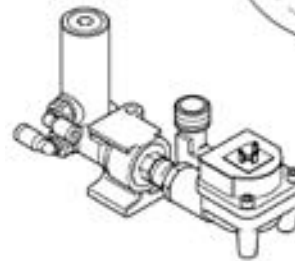
Coffee boiler (32´927) 3.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
- Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safety relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

DE Dampfboiler (32 ´984) 3.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wassereinhalt 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.3 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

H&M Maschinenbau AG		CH-8080 Dällikon-Zürich	Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32984	Nr.: 00001	Baujahr: 2010	
Nennspannung:	~50 Hz	230 V	
Wärmeleistung:	3 kW		
zul. Betriebsüberdruck:	1.2/120 bar/kPa	Wasserinhalt: 1.1 l	
Vorlauftemperatur:	90 °C		

Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 2.3/230 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TSG 800.

FR Chaudière vapeur (32 ´984) 3.0 kW

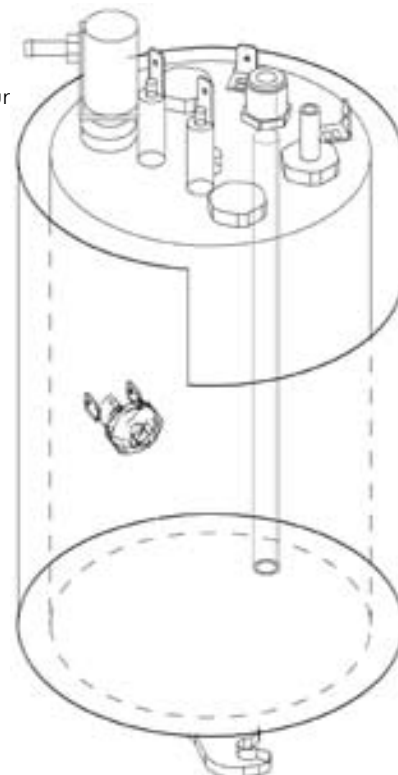
Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

- Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
- Contenance en eau: 1.1 litre

est intégré comme unité complète, et a été soumis à un contrôle de pression de 2.3 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

Dampfboiler
Chaudière vapeur
Steam boiler



EN Steam boiler (32 ´984) 3.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:

- Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
- Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 2.3 bar (no remarks).

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____

Signature _____

Jährliche Inspektion

Contrôle annuel

Annual inspections

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

CE-Konformitätserklärung

Déclaration de conformité CE

CE Declaration of conformity



Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Schweiz erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.



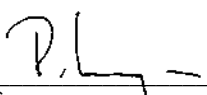
Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Suisse déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.



The Manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriesstrasse 34, CH-8108 Dällikon, Switzerland declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ M.No. _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1


 P. Sager _____ Datum, date _____
 Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director



Der Handelspartner _____ erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.



L'entreprise _____ déclare, que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.



The Company _____ declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ M.No. _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

 Datum/Unterschrift date/signature Titel/Position titel/position

The Touch of Taste

S300



CatalogueCode 71919
Edition Jan-11.DFE07

